

# PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC TREVISO



ORNELLA MOLON

## **REBSORTEN:**

Einzelne Sorte Glera.

## **PRODUKTIONSFLÄCHE UND -STANDORT:**

Schwemmlandbecken des Flusses Piave.

## **ERNTE:**

Ernte zu verschiedenen Zeiten basierend auf dem Aspekt des Weinbergs. Beginnt in der Regel Mitte September.

## **WEINBEREITUNG:**

Sanfte Pressung, kaltstatisches Dekantieren des Mostes und Beginn der alkoholischen Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) für ca. 60 Tage.

## **ZWEITE GÄRUNG:**

Im Autoklaven; Refermentation für ca. 30 Tage (Charmat-Kurzmethode), wo es dann mehrere Wochen auf der Hefe verbleibt. Danach folgt die kalte Zahnsteinstabilisierung (4°C), Filtration und Abfüllung.

## **SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

Brillante strohgelbe Farbe mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Bouquet ist frisch und stark parfümiert mit Frucht- und Zitrus-Obertönen, die zu blumig verblassen. Im Mund ist der Wein herzhaft und dank der deutlichen Säure gleichzeitig trocken.

## **LEBENSMITTELPAARE:**

Ein klassischer Aperitif, aber auch ein Spumante, der ein idealer Begleiter für Fisch, Schalentiere, Risottos und leichte Gerichte ist.

Bei 6-8°C in Flöten servieren.

## **ALKOHOL NACH VOLUMEN:**

11,30% vol.