



### Produktionsgebiet

Wir befinden uns im Herzen der so genannten Unterfriaulischen Ebene, die sich zwischen den Flüssen Livenza (im Westen) und Isonzo (im Osten) sowie zwischen den Quellen und dem Meer erstreckt. Nach beeindruckenden Trockenlegungsarbeiten zu Beginn des 20. Jahrhunderts ist das Gebiet heute reich kultiviert.

**Gemeinde** Piancada, Palazzolo dello Stella

**Höhe** 0m ü.d.M.

### Böden

Der schluff-sandige, schluff-lehmige Untergrund eignet sich für den Weinanbau, wobei die Fruchtbarkeit und der Salzgehalt des Bodens eine grundlegende Rolle für die Aromatik der Weine spielen.

**Rebsorte** Glera

**Weinberg Oberfläche** 50Ha

**Pflanzdichte** 4000/Ha

**Alter der Weinberge** 10 Jahre

**Anbausystem** Freikordon

**Lese Mechanische** - September

**Ertrag pro Hektar** 180 Zentner/Ha

### Weinbereitung

Nach der maschinellen Lese werden die Trauben gekühlt, um ihr charakteristisches Aroma zu bewahren. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Zugabe ausgewählter Hefen für die erste Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 10–12 °C. Die zweite Gärung findet mindestens 90 Tage lang in Drucktanks statt, damit die Hefen richtig arbeiten und eine subtile Perlage erzeugen können. Anschließend führen wir eine Kaltstabilisierung und Filtration durch. Der Schaumwein wird dann in Flaschen abgefüllt und verpackt.

### Verkostungsnotiz

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der leichte Restzucker verstärkt die Aromen von blühenden Blumen und reifen Früchten wie Apfel und Birne. Frisch und Schmackhaftig.

### Analysedaten

**Alkoholgehalt** 11,5%

**Zucker, g/l** 13,00

**Gesamtsäure, g/l** 5,00-6,00

### Begleitideen

Genießen Sie Prosecco DOC Extra Dry in Kombination mit einer Platte mit lokalem Wurstwaren wie mittelaltem San Daniele Rohschinken. Für eine vegane Kombination wählen Sie ein Tempura-Gemüse farbenfrohes Gericht.

**Empfohlenes Glas** Tulpenglas

**Serviertemperatur** 4-6°C

**Verfügbare Größen** 75cl

**Artikelcode** BTGPRSEXD

**Karton** 6 Flaschen

**EAN Flasche** 8055205250226

**EAN Karton** 8055205250493

**Palette 80x120** 60 Kartonen



### Auszeichnungen

**Silber** - Sommeliers Choice Awards, Chicago - USA (2024)

**Bronze** - The Prosecco Masters - UK (2024)

**88 Punkte** - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)