

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.

Rebsorten Glera 85% - Pinot Noir 15%

Weinberg Oberfläche Glera 50Ha - Pinot Nero 7Ha

Pflanzdichte 4000 - 6000/Ha

Alter der Weinberge 5-10 Jahre

Anbausystem Freikordon

Lese Mechanische - September

Ertrag pro Hektar Glera 180 Zentner/Ha - Pinot Noir 135 Zentner/Ha

Weinbereitung - Nach der maschinellen Ernte werden die Glera-Trauben gekühlt, um ihr unverwechselbares 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. Pinot Noir-Trauben werden etwa 10–15 Tage lang bei 20 ° C auf der Schale mazeriert, um die Aromen zu extrahieren und den gewünschten Rosaton zu erreichen.

Die Grundweine werden dann verschnitten und die zweite Gärung wird 90 Tage lang in einem Drucktank durchgeführt, damit die Hefen richtig arbeiten und die Aromen harmonisieren können. Anschließend führen wir eine Kaltstabilisierung und Filtration durch. Der Schaumwein wird dann in Flaschen abgefüllt und verpackt.

Verkostungsnotiz - Blasses Puderrosa mit roségoldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage. Elegante Nase mit einem Hauch von Rose, Walderdbeeren, perfekt harmonierend mit Noten von Apfel und Karkadé. Die Aromen der Glera-Traube und die Frische der Pinot Noir-Traube harmonieren perfekt und verleihen dem Wein einen angenehmen und anhaltenden Abgang.

Analysedaten

Alkoholgehalt 11,5%

Zucker, g/l 3-5

Gesamtsäure, g/l 5,30-6,50

Begleitideen - Ausgezeichneter Aperitifwein. Probieren Sie ihn während der gesamten Mahlzeit zu delikaten Speisen wie Gemüserisottos und weißem Fleisch. Bei Ihrer veganen Mahlzeit servieren Sie ihn mit einem Polenta-Crouton mit Pilzen und Schnittlauch.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 4-6°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGPRSR0S

Karton 6 Flaschen

EAN Flasche 8055205250066

EAN Karton 8055205250080

Palette 80x120 60 Kartonen

Auszeichnungen

Gold - Sommeliers Choice Awards, Chicago - USA (2024)

89 Punkte - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2024)

Bronze - The Prosecco Masters - UK (2024)

Recommended 4 **** - Wein + Markt - DE (2023)

Silber - Decanter World Wine Awards - UK (2023)

89 Punkte - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)

