



141 - 750 ml
211 - 3000 ml

“FANÒ” ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Schaumwein Extra Brut

• ANBAUGEBIET

Auf hügeligem Gelände des Gebietes von Asolo. Weinberge mit 3000/4000 Stöcken pro Hektar; 10-15 Jahre alte Weinstöcke. Durchschnittliche Produktion 3/4 kg. pro Stock, d.h. 120/130 Doppelzentner pro Hektar.

Trauben: Glera.

Anbausystem: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

Die Weinernte erfolgt von Hand im September, wenn die Trauben ihr höchsten chemisch/organoleptisches Gleichgewicht erreicht haben. Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und der Most statisch dekantiert. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19°C mit ausgewählten Hefen. Der neue Wein ruht einen Monat lang auf den „edlen Hefen“, wird dann geklärt und für die Schaumbildung in Autoklaven umgefüllt. Die erneute Gärung erfolgt bei 16/18°C mit ausgewählten Hefen und dauert ca. 25/30 Tage; es folgt eine Verfeinerung auf den Hefen für einige Tage. Anschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt und ruht einige Wochen lang in der Flasche.

• ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: helles Strohgelb.

Bukett: elegant, entschieden, fruchtig, typisches Aroma.

Geschmack: charakteristisch, angenehm säuerlich, trocken.

• CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 10.50 – 11.50

Zucker, g/l 7.00 – 8.00

Säure insgesamt, g/l 5.50 – 6.50

• SERVIERTEMPERATUR

5 - 6°C, unmittelbar vor dem Genuß entkorken.

• AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

• WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT
“Fanò” Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. - Astoria

