

“GALÍE”
PROSECCO DOC TREVISO

Schaumwein Extra Dry



112 - 750 ml
181 - 1500 ml
113 - 3000 ml

• ANBAUGEBIET

Auf dem Landgut Astoria auf hügeligem Gelände auf circa 150 m. ü. M. Nach Ost-West gerichtete Rebberge mit 3500 Rebstöcken pro Hektare; 15 Jahre alte Reben. Durchschnittliche Produktion pro Rebstock 4 kg, gleich 130/140 q pro Hektare. Trauben: Glera.

Anbausystem: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

Die Lese erfolgt von Hand im September, gefolgt von der sanften Pressung und dem statischen Dekantieren des Mostes. Die primäre Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei 18 °C mit einheimischen Hefen. Der junge Wein wird einen Monat lang auf der "noblen Weinhefe" gehalten, danach gefiltert und für das Moussieren in Autoklaven gegossen. Die zweite Gärung findet bei 18 °C statt, noch immer mit ausgewählten Hefen und dauert etwa 20/25 Tage, danach folgen 5-10 Tage der Alterung auf der Hefe. Anschließend erfolgen das Abfüllen und die Ruhelagerung in der Flasche während ein paar Wochen.

• ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perlage: fein und anhaltendes Sprudeln

Farbe: sanftes Strohgelb.

Bukett: elegant, fruchtig und blumig.

Geschmack: charakteristisch, behaglich, harmonisch.

• CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 10.50 – 11.50

Zucker, g/l 12.00 – 14.00

Säure insgesamt, g/l 5.50 - 6.50

• SERVIERTEMPERATUR

5 - 6° C, Entkorken im Moment.

• AUFBEWAHRUNG

Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort, fern von Licht und Wärme.

• WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT

"Galíe" Prosecco DOC Treviso - Astoria

