

V8+ PIERO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vineyards v8+
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1973
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Le Tenute di Genagricola S.A.P.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Luca Zuccarello
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C.G. (Valdobbiadene Prosecco Superiore)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Glera (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrolliert, 2. Gärung Charmat-Methode
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der Fl.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
15,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
26,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
121,00
- ▶ **ph** (ph)
3,25
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot und Doppelbogenweinberg
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500-3.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Sand, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
135 qt/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Venedig/Pordenone), Hügel (Treviso)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
250-300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
2.500-3.000 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Gerichte: Antipasti, Finger Food
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Extratrockener Prosecco mit feiner Moussierung. Präsentiert sich im Glas mit einem hellen Strohgelb. Aromatische Nase mit Duft nach frischem Obst, deutliche Apfelnoten. Am Gaumen fruchtige Noten, weich im Geschmack: Ein wunderbarer Begleiter von Vorspeisen und Fingerfood, begeistert auch als Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Zovatto, 7
30020 Loncon di Annone Veneto (VE)
Italien