

V8+ GINO PROSECCO MILLESIMATO DRY 2020

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. (Prosecco)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variet[e]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 FI.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
20,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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



V8+ GINO PROSECCO MILLESIMATO DRY 2020

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)
Cordon Royat, doppelte Drahtrahmenerziehung
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.600-4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
180 qt/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Süd-Ost
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
30-40 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)
-
- ▶ **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)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Im Glas zeigt er ein blasses Strohgelb mit grünlichen Nuancen und eine dichte und anhaltende Perlage. Die Nase gibt zarte Aromen von frischen Früchten und blumigen Noten. Am Gaumen ist er unglaublich weich, mit einer süßen Note, die durch den angenehmen Restzucker gegeben ist, der für die alte Tradition des Prosecco typisch ist. Perfekt als Aperitif und asiatischen Gerichten wie Dim-Sum: Shrimp-Limetten-Shumai, Knödel mit Pak Choi und Wasserkastanien sowie einem ungewöhnlichen Dessert wie einem Kürbis-Mochi.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Zovatto, 7
30020 Loncon di Annone Veneto (VE)
Italien