

V8+ LELE PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT 2022

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 varietie[s])
Cuvée aus diversen roten Rebsorten (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrolliert, 2. Gärung Charmat-Methode
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
8,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
23,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
175,00
- ▶ **ph** (ph)
3,15
- ▶ **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+ LELE PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT 2022

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)
3.600-4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Stein, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
100-180 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Süd-Osten (Veneto), oberer Westen
- ▶ **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)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Meeresfrüchte, Sushi
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Cuvée aus roten Traubensorten, die einzeln vinifiziert wurden. Im Glas begeistert sie durch ein intensives, kristallklares Rosa. In der Nase dominieren Beerennoten roter Früchte, überwiegend Aromen von Himbeeren. Am Gaumen angenehm trocken und ausgewogen. Anregende Säure, harmonisch und weich im Geschmack.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Zovatto, 7
30020 Loncon di Annone Veneto (VE)
Italien