

DeAngeli Prosecco DOC Extra Dry

Kategorie	Prosecco
Land	Italien
Region	Veneto
Produzent	DeAngeli
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Glera
Inhalt	75 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	5656
Preis	CHF 10.95



Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden sorgfältig nach Herkunftsgebiet und Qualität ausgewählt. Der sanft gepresste Most wird für die statische Kaltdekanterung in Stahltanks gelagert. Die Gärung mit ausgewählten Hefen erfolgt bei einer kontrollierten, konstanten Temperatur von 18°C und ist in 8 bis 10 Tagen abgeschlossen. Das Team von Önologen wählt die besten Weine aus, um den Prozess der Schaumweinherstellung fortzusetzen. Anschliessend kommt der Wein in Stahltanks für die zweite Gärung (Methode Martinotti - Charmat) bei einer kontrollierten Temperatur von 14/15 °C. Sobald der Wein die erforderlichen Druckwerte, Alkohol- und Zuckergehalt erreicht hat, wird er gekühlt, kalt stabilisiert (-2/-3°C), gefiltert und vor der Flaschenabfüllung kontrolliert.

Charakter

Blass-hellgelbe Farbe mit typischer knackiger und zarter Perlage. Komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von Pfirsich, grünem Apfel mit Düften von Akazie und Veilchen. Am Gaumen frisch und leicht mit ausgewogener Säure und Körper; harmonisch mit lang anhaltendem Nachgeschmack.