



ADAMI SRL
VIA ROVEDE, 27
31020 COLBERTALDO
DI VIDOR
TREVISO - ITALIEN

VIGNETO GIARDINO DRY
“RIVE DI COLBERTALDO”
VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Prosecco-Zone – DOCG Superiore

ART DES WEINES: Schaumwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Adami SRL

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Valdobbiadine (Veneto)

NAME DES WEINBERGS: Vigneto di Giardino

JAHR DER WEINLESE: 2012

LOS-NUMMER: L 293

Nettofüllmenge: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 11,0 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 9,7 g/l;- Gesamtsäure: 5,65 g/l;

PH-Wert: 3,2; -Druck: 5,1 bar – Gesamtextrakt: 25,3 g/l – Schwefel: 110 mg/l .

ALLERGENE: enthält Sulfit

Beschreibung des Schaumweins - Spumante

REBSORTEN: Glera: 100%

FARBE: Helles Strohgelb; anfänglich dichter Schaum; eine schöne intensive Perlage.

NASE: Der Spumante strömt eine große Frische aus, die sich mit floralen und fruchtigen Aromanoten verbindet.

GESCHMACK: Ein fülliger, harmonischer und zugleich frischwirkender Schaumwein, in dem Fruchtaromen von Birnen, Pfirsichen und rosa Pampelmusen, zarte mandlige Bitternis- und Säurenoten zusammenspielen. Ein langer fruchtiger Nachhall krönt das Genusserelebnis.

LAGERUNG: An einem kühlen und dunklen Ort lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank sollte vermieden werden.

Bereitung des Schaumweins - Spumante

LAGE: Einer der besten Weinberge des Weinguts Adami nennt sich VIGNETO GIARDINO und liegt im steileren Hügelbereich der Ortschaft Colbertaldo (Gemeinde VIDOR) in einer Höhe von 200-250 m. Die nach Süden ausgerichteten Rebstöcke sind kunstvoll angelegt, so dass sie sich auf einer Höhenlinie befinden und Erosionsschäden bei starken Regenfällen vermieden werden. Aufgrund der starken Gefälle des Hügels hat die Gesamtanlage die Struktur eines Amphitheaters. Der Boden liegt auf kalkhaltigen Felsen, er ist tonhaltig und mager, trocken und von geringer Tiefe. Das Klima ist mild: die Sommer sind warm, aber nicht schwül. Die Winter sind kühl, mit leichten Nachtfrost im Dezember und Januar. Die Niederschläge konzentrieren sich auf Juni und November und liegen durchschnittlich bei 1250 mm/m² pro Jahr. Die Intensität der Sonnenstrahlung beträgt zwischen April und Oktober 92.745 cal pro cm². Die Weinstockdichte beträgt pro ha 2500 bis 3500 Pflanzen. Der maximale Trauben-Ertrag erreicht 13.000 kg pro ha (3,7 -5,2 kg. pro Stock).

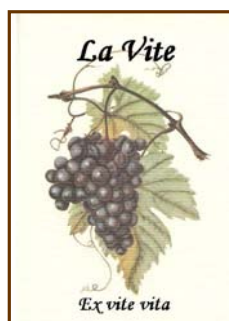
LESE: Die Ernte erfolgt per Hand zwischen dem 20. September und dem 10. Oktober.

VINIFIKATION: Die schonende Pressung der entrappten Trauben erfolgt mit Hilfe einer pneumatischen Presse, die es verhindert, dass die Bitterstoffe in den Most eindringen. Der Most wird auf statische Weise (kalte Dekantierung) geklärt. Mit Hilfe selektierter Hefen wird der Fermentationsprozess bei kontrollierter Temperatur von 17-19°C eingeleitet. Dieser Prozess kann bis zu 2 Wochen dauern. Der so gewonnene Wein wird in Stahlbehältern *drei Monate lang* auf hochwertigem Geläger (feccia nobile) aromatisch verfeinert und die Oxidationsgefahr gemildert. – Nach der Methode Charmat wird in einem Autoklav aus Stahl unter Zugabe von Zucker und hochwertigen Hefen ein zweiter Fermentationsprozess unter kontrollierter Temperatur von 15-17°C eingeleitet und bei Erreichen der gewünschten Restzuckersüße verlangsamt. Eine extreme Kühlung des Weins auf – 4°C ermöglicht die sog. „Weinsteinstabilisierung“, d.h. ein Ausscheiden des Weinstein. Schließlich erfolgt vor der Abfüllung zur Trennung der Hefe von Schaumwein eine Mikrofiltrierung. Dieser Teil der Vinifikation dauert ca. 30- 45 Tage.

Empfehlungen:

SERVIERTEMPERATUR: 7-8°C

EMPFOHLENE GERICHTE: Hervorragend geeignet als Aperitif für Begegnungen und Feste; als Begleiter von Teegebäck, Mürbeteigkuchen mit Obst und zu frischem Obst (Pfirsich, Melone).



La Vite

WEINIMPORT
ARMIN HEBEL
FRIESEWEG 1
37085 GÖTTINGEN
+49 - 0551 - 59529

www.lavite-enoteca.de