



**GARBÈL BRUT PROSECCO
TREVISO DOC**



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

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Prosecco-Zone DOC

ART DES WEINES: Schaumwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Adami SRL

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Treviso (Veneto)

JAHR DER WEINLESE: 2012

LOS-NUMMER: L38 3

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 11,0 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 12,3 /l;- Gesamtsäure: 5,43 g/l;

PH-Wert: 3,2; -Druck: 5,2 bar – Gesamtextrakt 28,9 g/l – Schwefel 116 mg/l.

ALLERGENE: enthält Sulfit

Beschreibung des Schaumweins - Spumante

REBSORTEN: Glera (100%)

FARBE: Helles Strohgelb, anfänglich dichter Schaum, feine anhaltende Perlage

NASE: Dem Spumante entströmen florale Noten und angenehme Fruchtaromen, die an reife Äpfel und Birnen erinnern.

GESCHMACK: Auf der Geschmacksebene fällt zunächst die angenehme Frische auf, die mit den florealen und fruchtigen Aromen verbunden ist. Das Zusammenspiel von eingebundener Säure und Fruchtaromen macht diesen Spumante zu einem angenehmen Genusserlebnis.

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

Bereitung des Schaumweins - Spumante

LAGE: Die Weinberge befinden sich überwiegend im Hügelgebiet der Provinz Treviso in einer Höhe von 150-200 m. Das Terreno ist heterogen: Die Weinberge befinden sich in größer Zahl auf Moränenhügeln, Terrassen und dem vorgelagerten Schwemmland. Die Böden bestehen aus Ton, der mit einer größeren Kalkhaltigkeit verbunden ist. Dabei sind die Böden in der Höhe dünner und trockener, zur Ebene hin tiefer und reichhaltiger. Klimatisch herrschen im Sommer warme, aber nicht schwüle Temperaturen vor, die Winter sind kalt. 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 3000 Pflanzen. Der maximale Trauben-Ertrag erreicht 18.000 kg pro ha (6,0 -7,2,kg. pro Stock).

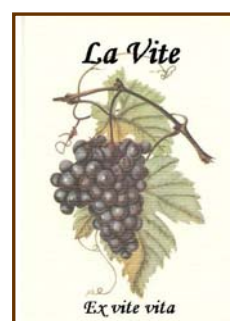
LESE: Die Ernte erfolgt per Hand zwischen dem 20.September und dem 10 Oktober.

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 2. 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: Geeignet als Aperitif, zu Appetithäppchen und salzigem Gepäck



La Vite

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