

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PROSECCO



Spumante D.o.c.g.

Extra Dry

PARCO DEL VENDA

PROSECCO

SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.

- **BEZEICHNUNG:** Prosecco Spumante D.O.C.
- **REBSORTEN:** 100% Prosecco
- **ANBAUGEBIET:** Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Vò
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 11.000 kg/ha
- **HÖHE:** 80 - 300 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Süden und Westen
- **BODEN:** hügelig, teils tonhaltig
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot und Doppelstreckbogen
- **ANBAUJAHR:** 1995 / 2007 / 2009
- **ERNTENZEIT:** zweite September-Dekade
- **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend abgebeert und gekeltert. Es folgt das sanfte Pressen der Trauben in einer pneumatischen Weinpresse mit geschlossenem Zylinder [Weißwein-Vinifizierung]. Der so gewonnene Most wird in Edelstahlwannen gelagert und mithilfe der Flotationsmethode geklärt. Anschließend erfolgen das Umfüllen und die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei 16°C.C.
- **AUSBAU:** Im gewünschten Moment bringt man die zweite Gärung im Drucktank (Autoklav) mit den vorher zugesetzten ausgewählten Hefen bei ca. 16°C in Gang [Beginn der Schaumbildung]. Nach dieser durchschnittlich 25 bis 30 Tage dauernden Phase folgen die Filtration und die Abfüllung.
- **PRODUKTION:** 50.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** matte strohgelbe Farbe. Wein mit viel Charakter und Eleganz, der auch die anspruchsvollsten Gaumen begeistert. Angenehmer und lebhafter Schaum im Mund. Die feine Perlage hebt das kraftvolle Bukett und die anhaltenden, zart-aromatischen Düfte hervor. Sowohl für informelle als auch für elegantere Gelegenheiten geeignet.

ALKOHOLGEHALT: 11,5% Vol.

RESTZUCKER: 16,00 – 19,00 g/l

GESAMTSÄURE: 6,00 g/l

PH: 3,00

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it

