



Prosecco Superiore Extra Brut "Rive di Ogliano"

Im Glas helles Strohgelb. Die Perlage ist sehr fein und anhaltend, aufgrund des langen Aufenthalts in einem Autoklaven. Der Geruch ist fesselnd und mit Finesse, gut definiert und präzise. Frische blumige und fruchtige Aromen, gleichzeitig reif und komplex. Am Gaumen ist er elegant und angenehm mit einer unerwarteten Weichheit und einem schönen Nachhall.

Produzent	Borgo Antico
Kategorie	Prosecco
Land	Italien
Region	Prosecco
Subregion	Conegliano Valdobbiadene
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	11.5 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Glera
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321115
Passt zu	Charcuterie, Fisch, Krustentieren, Apéro
Bewertungen	Falstaff 92/100



Vinifikation

Ausschließlich Handlese, sanfte Pressung, Kaltreinigung des Mostes und Beginn der Gärung bei 16°C mit ausgewählten Hefen. Nach der Gärung wird der Wein zu 2/3 abgezogen, um die gröbsten Trubstoffe zu entfernen, gefolgt von einer Periode im Zement mit den edlen Trubstoffen nach der Batonnage-Technik. Dieses Verfahren dient dazu, die Struktur des Weins zu verbessern und die Verwendung von Sulfiten zu begrenzen. Sekundäre Gärung nach der Methode Martinotti-Charmat. Filtrierung und Abfüllung bei einem Druck von 5 Atmosphären. Reifung im Autoklaven für 6 Monate, dann 1-2 Monate in der Flasche.

