



Tenuta Civranetta

PROSECCO DOC EXTRA DRY



Rebsorten	Glera
Alkoholgehalt	11% vol.
Anbaugebiet	Einzigiger Weinberg, Venedig (Festland), Region Venetien
Ort	Die Weinberge befinden sich im alten Familiengut, Tenuta Civranetta, in der Nähe von der Lagune von Venedig
Anbaumethode	Sylvoz
Bodentyp	„Caranto“, Pleistozäner Nährboden
Farbe	Glanzhelle, strohgelbe
Bouquet	Frisches, fruchtiges, mit einem Hauch von Goldenem Apfel und weißen Blüten
Geschmack	Fruchtig und duftend; fein und elegant im Mund mit direktem und sauberem Geschmack und guter Persistenz
Serviertemperatur	6°-8° C
Wein – Essen Paarung	Frisch und fruchtig, Prosecco DOC Brut ist ein idealer Aperitifwein, in Kombination mit Schalentieren und mit rohem oder gebratenem Fisch und Krustentieren. Ausgezeichnet mit cremigem Käse und weißem Fleisch

Die Glera-Trauben im Weingut Civranetta werden durch Schichten von „Caranto“ gefüttert: „Caranto“ ist eine alte Schichtung der Epoche des Pleistozän, die in einem kompakten schlammig-lehmigen Boden mit Kalkknötchen besteht. Dieser besondere mineralische Boden von Civranetta, in der Nähe von der Lagune von Venedig, sowie die Nähe zum Meer und seinen vorherrschenden Winden, verleihen jeder einzelnen Traube eine ausgewogene aromatische Balance und einen ausgeprägten Geschmack, der ihre Aromen verstärkt. Die erste Gärung erfolgt nach dem Pressen der Trauben. Nachdem der Wein stabilisiert wurde, erfolgt die zweite Gärung mit der Charmat-Methode, die mindestens 8 Wochen dauert, um eine feine Perlage zu erhalten.