

Brut

TECHNISCHE DATENBLÄTTER



| | |
|-------------------------------|---|
| Rebsorte | Rebsorte Glera. |
| Anbaugebiet | Conegliano e Valdobbiadene. |
| Lage | Offene Hügellandschaft. |
| Durchschnittliche Höhe | 200-300 Meter über dem Meeresspiegel. |
| Bodentyp | Moräisch, teilweise alluvial (sandige Tone, Mergel, Sandstein und Konglomerate), arm an organischer Substanz. |
| Erziehungssystem | Doppelter Pergola-Erziehung. |
| Pflanzabstand | 2,40 m x 120 / Terrassenlage. |

| | |
|------------------------|--|
| Lesezeit | Mittel-spät (Ende September). |
| Erntesystem | Ausschließlich von Hand in Kisten. |
| Weinherstellung | Entrappung und sanftes Pressen mit pneumatischer Presse, sofortiges Abziehen des Mosts und statische Sedimentation bei niedriger Temperatur. Temperaturregesteuerte Gärung mit ausgewählten einheimischen Hefen. |
| Schaumbildung | In Drucktanks (Charmat-Methode) mit kontrollierter Gärung bei etwa 14°C. |

| | |
|---|--|
| Lagerung | In kühlem, trockenem Keller, fern von Wärmequellen und Licht. Nicht im Kühlschrank aufbewahren. |
| Serviertemperatur | Nach vorheriger Kühlung im Gefrierschrank für die notwendige Zeit oder besser auf Eis, bei einer Temperatur von 4-6°C. |
| Glas | Flöte / Kelch |
| Hervorzuhebende analytische Daten: | Druck: 5,5 atm. Alkoholgehalt: 11,5% vol. Restzucker: 4-5 g/l Gesamtsäure: 6-6,5 g/l |