

## Prosecco DOC Brut Spumante 2022

### Wissenswertes

Die Erziehungsform "Sylvoz doppio capovolto" ist hauptsächlich im Nordosten Italiens verbreitet. Sie orientiert sich vor allem an den Umweltbedingungen. Vereinfacht könnte man sagen, die Reblinge sind "doppelt gekippt" und bogenförmig zusammengebunden. Mit 9,3g Restzucker pro Liter fällt dieser Prosecco Spumante unter die Kategorie Brut (Trocken).

### Anbaugebiet

Die Weinberge befinden sich in der Provinz Treviso im Gebiet "Prosecco Doc".  
<br>Erziehungssystem: Ausschliesslich "Sylvoz doppio capovolto" mit 3000 Weinstöcken pro Hektar.

### Traubensorte

Glera 100%.

### Boden

Moränenhügel glazialen und alluvialen Ursprungs.

### Herstellverfahren

Das Maischen der Glera Trauben erfolgt ohne Schalenkontakt und unter ständiger Temperaturkontrolle bei 15-16°C. Lenotti vinifiziert seinen Prosecco Spumante nach der „Martinotti“ (Charmat) Methode. Die 2. Gärung findet durch natürliche Gärung im Autoklaven statt und dauert ca. 20-25 Tage.

### Farbe

Hell strohgelb mit grünlichen Reflexen. Perlage: fein, langanhaltend und cremig.

### Bukett

Das zarte Bouquet erinnert an weisse Blumen und helle Früchte.

### Geschmack

Fruchtig, fein und elegant.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Prosecco kalt bei 6-8°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Prosecco Spumante DOC jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Prosecco Spumante brut passt ausgezeichnet als Aperitif. Aber auch ein Spumante zum Abschluss einer Mahlzeit mit Süßem und Desserts.



### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1009

Verschluss: Nomacorc Green

Alkohol: 11,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,60 g/l

EAN: 8000305121068

Restzucker: 9,30 g/l