

# Le Più Vite

WINES

11%



Le Più Vite

PROSECCO DOC • Extra Dry  
Prodotto in Italia

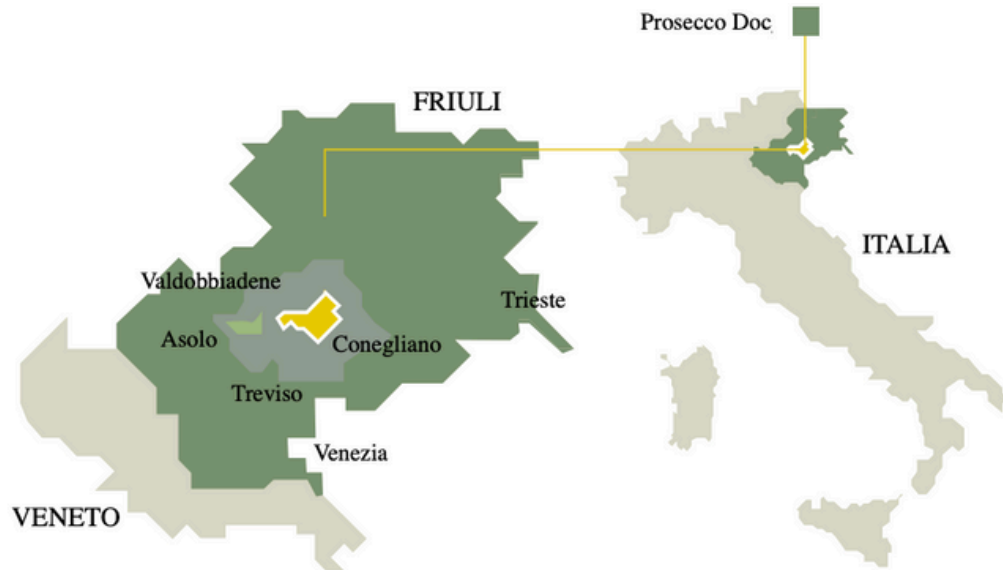
# PROSECCO DOC EXTRA DRY

## **Rebsorte:**

**Glera**

## **Terroir:**

**Das Produktionsgebiet des Prosecco DOC befindet sich im Nordosten Italiens, genauer gesagt 5 Provinzen von Venetien (Belluno, Padua, Treviso, Venedig, Vicenza), eine der schönsten Gebiete ganz Italiens.**



## **Ernte:**

September

## **Technische Daten:**

Alcohol content: 11 %

Residual sugar: 14 g/l

Total acidity: 5,5%

**Sobald die besten Trauben geerntet sind, kann der Weißwein hergestellt werden,**

**Dabei wird der Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Die Hefetätigkeit, auch Gärung, dauert etwa 15-20 Tage bei einer Höchsttemperatur von von 18°C, um die feinsten Aromen und Geschmacksrichtungen zu erhalten.**

**Die erste Sorte, die in Flaschen abgefüllt wird, ist Prosecco Tranquillo, während die Sorten Frizzante und Spumante eine zweite natürliche Gärung erfordern.**

**Die zweite Gärung, die nach der italienischen Methode, auch bekannt als Martinotti-Methode bekannt ist, findet in großen Druckkammern statt, die Autoklaven genannt werden. Auf diese Weise erhält der Wein seine berühmten Bläschen.**

**Gegen Ende des Prozesses der Schaumweinherstellung, der mindestens mindestens 30 Tage dauert, wird die Temperatur gesenkt, um die Gärung zu beenden, So bleibt ein Restzuckergehalt zurück, der dem Wein einen gleichmäßigen und ausgewogenen Geschmack verleiht.**

## **Packing Details**

Bottle content: 75 cl (750 ml)  
Bottles per case: 6 EU (12 USA)  
Cases EU pallet: 80 Cases US  
pallet: 60

## **Geschmack**

Klares Strohgelb mit grünlichen Reflexen; die Perlage ist weich, aber anhaltend mit einem schaumigen Gefühl. Intensiv, duftend und vielschichtig, mit Noten von goldenen Apfel und Pfirsich. Süße Frucht und lebendige Säure balancieren den Wein