



# VILLA SANDI



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

### KLASSIFIZIERUNG

Aromatischer Qualitätsschaumwein aus bestimmten Regionen V.S.Q.P.R.D. Extra Dry.

### ANBAUGEBIET

D.O.C.G. Gebiet zwischen den Städtchen Conegliano und Valdobbiadene. Ein Moränenhügelland mit alkmergelboden und in einigen Fällen auch kalkhaltigem Tonboden.

### ERZIEHUNGSSYSTEM

Einfache und doppelte Spalierziehung umgekehrt mit 2300 Stöcken pro Hektar.

### ERTRAG PRO HEKTAR

Maximal 135 Doppelzentner Trauben.

### WEINLESE

Zweite Dekade im September.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in die pneumatische Presse gegeben. Der Most wird nach einer Schonenden Pressung und einem ersten Abstich in gekühlten Ambiente in Tanks gelagert. Dort bleibt er bis zu seiner Versektung.

### KOHLensäUREENTWICKLUNG

Der Most wird nach dem Zusatz von einer von Villa Sandi ausgesuchten Hefe in klimatisierte Drucktanks gegeben, wo die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C erfolgt. Auf diese Art wird die komplette Aromatik der Rebsorte unterstrichen. Nachdem der gewünschte Alkohol- und Zuckergehalt erzielt ist, wird die Gärung durch Abkühlen unterbrochen, und der Schaumwein ist nach einer kurzen Reifezeit zum Abfüllen bereit.

### DEGUSTATION

Volle strohgelbe Farbe, feine und anhaltende Perlung. Intensiv fruchtige Blume mit ausgeprägten Nuancen nach reifen Äpfeln. Angenehme, elegante, blumige Noten erinnern an Akazienblüten. Im Geschmack frisch, leicht, süffig, weich mit würzigem Hintergrund und angenehmem fruchtigem und harmonischem Nachgeschmack.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Optimal als Aperitif. Passt gut zu in zarten Kräutern eingelegtem Fisch und ersten Gängen mit wilden Kräutern.

### SERVIERTEMPERATUR

6-8°C

### DURCHSCHNITTLICHE DATEN

Alkoholgehalt 11% vol  
Zuckergehalt 17 g/l  
Säuregehalt 5,7 g/l