



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



- ◆ **KLASSIFIKATION:** _____
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).
- ◆ **REBSORTEN:** _____
Glera mindestens 85 %; Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lungo, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Noir, weiß vinifiziert, können bis zu maximal 15 % beitragen.
- ◆ **BÖDEN:** _____
Gut exponierte Böden, mit Ausnahme von Torfböden oder solchen, die durch eine hohe Wasserversorgung und einen steigenden Grundwasserspiegel gekennzeichnet sind, wie in den Spezifikationen gefordert.
- ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____
11% vol
- ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____
Prosecco DOC-Gebiet: Provinzen Belluno, Görz, Padua, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Venedig und Vicenza.
- ◆ **ZUCKERGEHALT:** _____
15 g/l
- ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____
Die bei mittlerer bis später Reife geernteten Trauben werden einer sanften Pressung ohne Mazeration der Schalen unterzogen. Der Most vergärt langsam bei 16–18 °C mit ausgewählten Hefen. Die zweite Gärung erfolgt im Autoklaven nach der Martinotti-Charmat-Methode.
- ◆ **SENSORIK:** _____
Blasse strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Intensives Blumenaroma, fruchtig, anhaltend und angenehm. Geschmack: harmonisch, rund, mit angenehmem Apfelnachgeschmack. Rund und angenehm ausgewogen.
- ◆ **ABFÜLLUNG:** _____
Abgefüllt mit der sterilen Mikrofiltrationstechnik bei niedriger Temperatur (nahe 0 °C) und in einer isobaren Umgebung, um den Schaum zu bewahren. Überdruck nicht weniger als 3,5 bar.
- ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____
Frischer, duftender, junger Wein aus natürlicher Berufung. Ideal als Aperitif. Als Wein zum Genießen eignet er sich für delikate Pasta- und Risottogerichte und Fischgerichte. Bei 8–10 °C servieren.
- ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____
Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com