

Prosecco «Quarto Vecchio» Extra Dry



| | |
|------------------|--|
| Produzent | Tenuta il Canovino |
| Land/Gebiet | Italien/Veneto |
| Appellation | Prosecco DOC |
| Produkt | Schaumweine |
| Traubensorte(n) | Glera (Prosecco) (100%) |
| Ausbau | Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet |
| Alkoholvolumen | 11.5% |
| Restzucker | 9.0 g/l |
| Trinktemperatur | 6 bis 8 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 15.90 |

Mittels der Méthode Charmat wird Prosecco hergestellt. Dabei erfolgt die Zweitgärung in einem Drucktank. Die benötigte Kohlensäure entsteht durch die Zugabe von Zucker und Hefe. Nach rund 3 Wochen ist der Vorgang abgeschlossen. Je nachdem wie viel Restzucker im Wein bleiben soll - er bestimmt die Geschmacksrichtung von Brut, Extra Dry bis Sec - wird dem Schaumwein entweder Zucker oder Traubenmostkonzentrat beigegeben. Zuletzt wird der Tank auf Minusgrade heruntergekühlt. Bei dieser Temperatur wird die Kohlensäure im Schaumwein «inaktiv» und der Prosecco kann gefiltert in Flaschen abgefüllt werden.

Die bemerkenswerte Struktur, die dezente Süssigkeit und die ausgeprägte Eleganz in Verbindung mit einem äußerst fairen Preis zeichnen diesen Prosecco aus dem Hause Il Canovino aus.