



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

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 Süsse und die ausgeprägte Eleganz in Verbindung mit einem äusserst fairen Preis zeichnen diesen Prosecco aus dem Hause Il Canovino aus.