



Cuvée Solum Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Prosecco Superiore DOCG
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Glera (Prosecco) (100%)
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	17.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt	75 cl
Bewertung	Silbermedaille «IWSC» 2016

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 Trauben für die «Cuvée Solum» stammen aus den zwei wichtigsten Gebieten des Prosecco, dem Conegliano und dem Valdobbiadene. Daraus wird ein bezaubernder Schaumwein gekeltert, der mit seiner Fruchtigkeit und feiner Perlage besticht. Er ist der ideale Apérobegleiter und kann sehr wohl für einen Sprizz verwendet werden.