



## Prosecco Superiore «Cuvée Solicum» Millesimato Extra dry

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Jahrgang	2021
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Glera (100%)
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.5%
Restzucker	16.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt	75 cl
Bewertung	Silbermedaille IWSC 2016

Die Trauben für den «Cuvée Solicum» 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.

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 drei Wochen ist der Vorgang abgeschlossen. Je nachdem, wie viel Restzucker im Wein bleiben soll – er bestimmt die Geschmacksrichtung von Brut über 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.