



EXPERTISE

Bezeichnung	DEI CASEL Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore
Klassifizierung	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Ursprung des Namen	Die Casel ist ein alter Spitzname der Familie Adami
Typologie	Schaumwein
Trauben	Glera
Herkunft der Trauben	Überwiegend die Hügel der Gemeinden von Valdobbiadene, Vidor, Farra di Soligo
Durchschnittl. Höhe der Weinberge	180 - 300 M. über dem Meeresspiegel
Art der Böden	Heterogen, viele Moränenhügel. Tonboden, oft kalkhaltig, dünn, trocken und nicht sehr tief, besonders in höheren Lagen.
Lage	Oft steile Hügel in „girapoggio“ mit meist südlicher Ausrichtung.
Klima	Mild mit kalten Wintern und warmen Sommern, aber nicht schwül. Durchschnittliche Niederschlagsmenge: 1250 mm mit Höchstwerten im Juni und November und Mindestwerten in Januar und August. Sonneneinstrahlung April-Oktober: 92745 cal/cm2.
Zuchtarten	Doppelbogen, Cappuccina.
Anbaudichte	2500 -3500 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag	Maximal 135 Doppelzentner/Hektar
Zeit der Ernte	20. September - 10. Oktober
Weinherstellung	Sanftes Pressen mit Luftpresse, statische Klärung des Mostes, Gärung unter kontrollierter Temperatur (17-19°C) mit ausgesuchten Hefen. Verfeinerung und Hefekontakt auf edlem Bodensatz drei Monate in Stahl.
Perlage-Technik	„Metodo Italiano“ in Autoklav aus Stahl. Temperatur während der zweiten Gärung: 15-17°C. Kalte Stabilisierung des Weinsteines (-4°C). Mikrofiltrierung vor der Abfüllung, um die Zellen der Hefe und den Schaumwein zu trennen. Dauer des Zyklus: ca. 40 Tage.
Durchschnittliche Analysedaten	Alkohol 11% Vol. Zucker 15-17 G/L Gesamte Saure 6 G/L PH-Wert 3.20 Druck 4.80 / 5.00 Bar
Eigenschaften	Aussehen: Strohhelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage. Duft: Reich und fruchtig, nach gelbem Apfel, Pfirsich, Glyzine und Akazienblumen. Gleichgewicht und Feinheit mit aromatischen Noten großer Frische. Geschmack: Weich, frisch und fruchtig. Mit guter Fülle und Länge hat er eine vollkommene Übereinstimmung mit dem Duft; große Harmonie und Eleganz.
Als kulinarischer Begleiter	Hervorragender Aperitif passend zu jeder Gelegenheit. Er passt gut zu Gebäck, Häppchen und trockenen Kuchen. Besonders passend zu “Pandoro” und “Panettone”.
Servier-Empfehlung	Vor dem Gebrauch kalt stellen (7-8° C). Am besten im Sektkühler mit Eis servieren.
Empfohlene Glassorte	<u>Weißwein Kelch, mittelgroß.</u> Besser die „Flûte“ vermeiden. Obwohl in diesem Glas die Perlage am besten zu genießen ist, erlaubt es nicht die optimale Entwicklung der Aromen.
Lagerung	An kühlem und dunklem Ort. Lange Aufenthalte im Kühlschrank vermeiden.
Idealer Verkostungszeitpunkt	Die Casel Extra Dry entwickelt seine charakteristische Frische insbesondere im Jahr nach der Ernte. In den folgenden Jahren verlieren Geschmack und fruchtige Aromen zwar an Intensität, aber er kann durch seine breitere Vielfalt für Nase und Gaumen angenehme Überraschungen bieten.

Dei Casel scheda tecnica. Rev.02/2010

