



## EXPERTISE

<b>Bezeichnung</b>	<b>VIGNETO GIARDINO Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo</b>
Klassifizierung	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). „Rive“ sind, im Dialekt, Weinberge die sich auf Hügeln befinden.
Typologie	Schaumwein
Trauben	Glera
Herkunft der Trauben	Weinberg Giardino - Fraz. Colbertaldo - Comune di Vidor
Höhe der Weinberge	200 - 250 M. über dem Meeresspiegel
Art der Böden	Der Boden liegt auf Kalkstein und ist tonartig, dünn und wenig tief.
Lage	Sehr steiler Hügel in „girappoggio“ in Form eines Amphitheaters und südlicher Ausrichtung.
Klima	Mild mit kalten Wintern und warmen aber nicht schwülen Sommern. Durchschnittliche Niederschlagsmenge: 1250 mm mit Höchstwerten in Juni und November und Mindestwerten in Januar und August. Sonnenstrahlung April-Oktober: 92745 cal/cm <sup>2</sup> .
Zuchtarten	Doppelbogen, Cappuccina
Anbaudichte	2500 - 3500 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag	Maximal 130 Doppelzentner/Hektar
Zeit der Ernte	20. September - 10. Oktober
Weinherstellung	Sanftes Pressen mit Luftpressen, statische Klärung des Mostes, Gärung unter kontrollierter Temperatur (17-19°C) mit ausgesuchten Hefen. Verfeinerung und Hefekontakt auf edlem Bodensatz in Stahl drei Monate lang.
Perlage-Technik	„Metodo Italiano“ in Autoklav aus Stahl. Temperatur bei der zweiten Gärung: 15-17°C. Kalte Stabilisierung des Weinsteines (-4°C). Mikrofiltrierung vor der Abfüllung, um die Hefe und den Schaumwein zu trennen. Dauer des Zyklus: ca. 40 Tage.
Durchschnittliche Analysedaten	Alkohol 11% Vol. Zucker 19-21 G/L Gesamte Säure 6 G/L PH-Wert 3.20 Druck 4.80 / 5.00 Bar
Eigenschaften	<u>Aussehen</u> Strohhelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage. <u>Duft</u> Reich mit großer Intensität und Gleichgewicht sowie frische fruchtige Noten nach gelbem Apfel, Pfirsich, Glyzine und Akazien. <u>Geschmack</u> Reichliche und intensive Fruchtnoten, großzügig, weich und frisch. 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, Mürbeteigkuchen mit Früchten und Fladen.
Servier-Empfehlung	Vor dem Gebrauch ein wenig kalt stellen (7-8° C). Am besten im Sektkühler mit Eis servieren.
Empfohlene Glassorte	<u>Weißwein Kelch, mittelgroß</u> . Besser die „Flûte“ vermeiden. Obwohl dort die Perlage am besten zu genießen ist, erlaubt dieses Glas den Düften nicht, sich optimal zu entwickeln.
Lagerung	An kaltem und dunklem Ort. Lange Aufenthalte im Kühlschrank vermeiden.
Idealer Verkostungszeitpunkt	Vigneto Giardino Dry betont seine charakteristische Frischer insbesondere im Jahr nach der Ernte. In den folgenden Jahren verlieren Geschmack und Aromen zwar an Intensität, aber er kann bei richtiger Lagerung durch seine breitere Vielfalt für Nase und Gaumen angenehme Überraschungen bieten.

Vigneto Giardino scheda tecnica. Rev.02/2010

