

CATERINA
ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY

Capitolo 1°

CATERINA

Caterina, eine junge Venezianerin adeliger Abstammung, wurde Königin von Zypern und widerstand mutig dem Aufstand der Katalanen. In ihre Heimat zurückgekehrt, wurde sie mit der Stadtherrschaft über Asolo belohnt, wo sie endlich glücklich leben konnte. Sie widmete sich der Kultur und gründete einen berühmten Künstlerkreis.

Dieser edle Wein aus Asolo zeichnet sich durch einen angenehmen Schaum aus, der nach Weißdornblüten duftet. Das Bukett entfaltet sich dann zu wärmeren und süßen Noten von Ginster und gelbem Apfel, mit Nuancen von Pfirsich und Honig. Am Gaumen ist er verführerisch und wohlschmeckend, überzeugend in seiner Würze und lebhaften Frische, mit blumigem und fruchtigem Abgang. Wie Caterina, hinterlässt dieser Wein eine lang anhaltende und elegante Erinnerung. Kombination: gegrillte Riesengarnelen mit Lime-Sauce.

REBSORTE
Glera 100%

WEINGARTEN
250 ü.d.M., Ost-West-Lage

WEINERNTZEIT
Ab Anfang September

GÄRUNGSTEMPERATUR
16° C im Stahltank

GÄRUNGSDAUER
60 Tage

AUSBAU VOR DER ABFÜLLUNG
Keiner

PERLAGE
fein

ANALYTISCHE DATEN DER TRAUBEN
Zucker: 16 % Gesamtsäure: 7 g/l pH: 3,20

ANALYTISCHE DATEN DER ABFÜLLUNG
Alkohol: 11 % Gesamtsäure: 6,50 g/l pH: 3,18 Restzucker: 18 g/l

ANGABE IN DER WEINKARTE:
"Caterina Prosecco Spumante Superiore extra dry Asolo Docg"

