

# BORNIA

*Vocazione Bio*

## PROSECCO DOC

EXTRA DRY



**KATEGORIE:** Schaumwein.

**REBSORTE:** Glera 100%.

**HERKUNFT DER TRAUBEN:** Region Venetien, Provinz Treviso.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kieshaltig, trocken.

**DÜNGUNG UND PFLEGE:** Organische Düngung ohne chemische Behandlungen, vollständig konform mit der biologischen Traubenproduktion.

**KLIMA:** Gemäßigt mit kalten Wintern und heißen, aber nicht schwülen Sommern.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Klassisches Sylvoz-System.

**PFLANZDICHT:** 2.500-3.500 Rebstöcke pro Hektar.

**LESEZEIT:** erste zwei Septemberwochen.

**VINIFIZIERUNG:** sanfte Pressung mit pneumatischen Pressen, statische Dekantierung des Mostes, temperaturkontrollierte Gärung (17-19 °C) mit selektierten Hefen. Ausbau und Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank für 3 Monate.

**VERSEKTUNG:** Italienische Methode (Martinotti-Verfahren) im Edelstahltank (Autoklav).

**TEMPERATUR DER ZWEITGÄRUNG:** 15-17 °C. Weinstabilisierung durch Kälte (-4 °C). Mikrofiltration vor der Abfüllung zur Trennung der Hefezellen vom Wein.

**DAUER DES ZYKLUS:** Ca. 70-90 Tage.

### ANALYSEWERTE

**ALKOHOLGEHALT:** 11,5% vol.

**RESTZUCKER:** 12 g/l

**GESAMTSÄURE:** 6,2 g/l

**DRUCK:** 5,2-5,4 bar

### SENSORISCHE ANALYSE

**AUSSEHEN:** strohgelbe Farbe mit sehr feiner und langanhaltender Perlage.

**BOUQUET:** goldener Apfel und Pfirsich, kombiniert mit Zitronenblüten.

**GESCHMACK:** Noten von Birne und Akazie entfalten sich nach der reichen und cremigen Perlage. Sehr langanhaltend im Abgang.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8-10 °C.

### SPEISEKOMBINATIONEN



Soc. Agr. Piave S.s. di Borna Gianni e Walter  
via Hospitale - 31010 Mareno di Piave (TV) - Italien - [info@borniaproseccobio.it](mailto:info@borniaproseccobio.it)  
[www.borniaproseccobio.it](http://www.borniaproseccobio.it)