



## SAOMÌ - BRUT

### PROSECCO DOC TREVISO

Ideal zur Einleitung einer Mahlzeit

**Anbaugebiet/Weingut:** Saomì, Name einer eigenen Rebsorte.

**Weingutfläche:** 3.8 ha

**Höhe:** 176 m ü. NHN

**Bodenart:** Weingut mit Kies-Sedimenten.

**Lage und Ausrichtung:** Ebene.

● Glera

**Reberziehung:** Doppelstreckbogen

**Durchschnittliches Weinbergalter:** 15-20 Jahre

**Ertrag:** 180 Doppelzentner/ha

**Traubenlese:** Erste Septembertage.

**Herstellverfahren:** Weiche Pressung unter Wegfall der zweiten Pressung mit nicht vollständig reifen Trauben.

**Schaumbildung:** 4 Wochen bei niedrigeren Temperaturen zur Steigerung des Säuregehalts.

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

**Zucker:** 8 g/l

**Gesamtsäure:** 5.6 g/l

**Schwefeldioxid:** 100 mg/l (max.

zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

● **Farbe:** Kristallklar, Strohgelb mit grünlichem Einschlag.

● **Perlage:** Fein und anhaltend

● **Geruch:** Fruchtig von Renette-Äpfeln, Noten von mediterranen Gewürzen, Vanille und Akazie durch die Vermischung mit Chardonnay-Trauben.

● **Geschmack:** Ein ausgewogener und sehr frischer Wein, bei dem die Fruchtaromen durch eine angenehme Spritzigkeit hervorgehoben werden. Anhaltend mit einem eleganten Nachgeschmack.

● **Empfehlungen:** Ideal als Aperitif, passt er außerdem perfekt zu offiziellen Mittag- und Abendessen, insbesondere zu Fischgerichten und frischen Teigwaren mit Gemüse.

● **Serviertemperatur:** 6-8 °C

● **Glas:** Für Weißwein mit weitem Glasrand.

● **Lagerung:** Kühl und dunkel bei einer Höchsttemperatur von 18 °C lagern.

● **Interessantes Detail:** Der Begriff Saomì leitet sich von „sagome“, der Silhouette, ab; einer Bezeichnung für das in besonders kleine Partikel zerlegte Territorium, das vom Fluss Teva umspült wird. Der Teva entsteht in der Ortschaft Cartizze und befördert die tonhaltigen Sedimente, welche diesen Böden ihre einzigartige Qualität verleihen, ins Tal.

Natural Balance:  
Unsere Philosophie  
in jeder Perle

Die uneingeschränkte  
Liebe zur Natur  
in jeder einzelnen  
Flasche.

Perfekt zu  
frischen Teigwaren  
mit Gemüse.



0,75L 1,5L

BRUT EXTRA DRY DRY



CARTIZZE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
1 Gemeinde municipality

RIVE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
43 Hügel hills

VALDOBBIADENE CONEGLIANO  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
15 Gemeinden municipalities

ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
19 Gemeinden municipalities

PROSECCO DOC TREVISO  
95 Gemeinden municipalities

PROSECCO DOC  
556 Gemeinden municipalities

NATURAL  
BALANCE

### AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S. DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

**Rechtssitz** Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di  
Valdobbiadene (TV) Italy

**Kellerei und Büros** Via Alnè Bosco 23 31020  
Vidor (TV) Italy

**Kontakt** Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-  
ra.it - www.latordera.it