



ANIMAE



Benennung: *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ohne Sulfite*

Typ: *Brut*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Ogliano und Refrontolo*

Weinberg

Boden: *sandigen Boden – Kalkstein - flache*

Höhenlage/Exposition: *250 m ü.d.m. Südausrichtung*

Ertrag: *13 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Sylvoz*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *sanfte Pressung, 12 stunden Mostvorklarung, Gärung bei 16°C, ohne Zusatz von Sulfiten. Zweite Gärung nach der Charmat Methode, ohne Zusatz von Sulfiten*

Alkoholgehalt: *11% vol.*

Restzucker: *5 g/l*

Verkostung

Farbe: *brillant, strohgelb mit grünen Reflexen*

Bukett: *Apfel und Birnennoten*

Geschmack: *cremig, mit einem frischen Hauch von Früchten mit weißen Fruchtfleisch, mit einer einzigartigen Harmonie*

Folgen Sie unserem Blog um die besten Paarungen für diese Prosecco Superiore zu entdecken

Agency & Wine Tasting

Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia

Tel. +39 348 226 2961

Email: info@emporiosuperiore.it

Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE