

BEPI[®]
N DE
ETO



BRUT

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

Typ: *Brut Millesimato Schaumwein*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Feletto Hügel*

Weinberg

Boden: *Ton*

Höhenlage/Exposition: *270 m ü.d.m. Ost-Westausrichtung*

Ertrag: *135 q/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Guyot*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *in Weiß bei kontrollierter Temperatur, zweite Gärung nach der Charmat Methode*

Alkoholgehalt: *11,5% vol.*

Restzucker: *8 g/l*

Verkostung

Farbe: *strohgelb, fein und anhaltend Perlung*

Bukett: *fruchtig nach Apfel, Birne und Pfirsich, blumig mit einem Hauch von Akazien und Rose, Hauch von Brotkruste*

Geschmack: *frisch, salzig mit guter Säure*

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