

**BEPI**<sup>®</sup>  
**N DE**  
**ETO**



# EXTRA DRY

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

**Typ:** Extra Dry 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:** 16 g/l

## Verkostung

**Farbe:** leicht strohgelb, fein und anhaltend Perlung

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

**Geschmack:** frisch, angenehm, harmonisch

*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](mailto:info@emporiosuperiore.it)  
Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE