

RIVE DI RUA



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

Typ: *Brut Millesimato Schaumwein*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Felettano Hügel, Weinberge um Rua*

Weinberg

Boden: *Ton*

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

Ertrag: *130 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: *10 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*

Geschmack: *frisch, salzig, mit bemerkensamen Sauer*

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