



# COL DI MANZA



**Benennung:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
*Millesimato aus byodinamische Trauben*

**Typ:** *Extra Dry*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Farra di Soligo Hügeln*

---

## Weinberg

**Boden:** *sandigen Boden – Kalkstein - flache*

**Höhenlage/Exposition:** *280 m ü.d.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *13 Tons/ha*

**Reben-Erziehungssystem:** *Sylvoz*

**Weinle:** *Händische*

---

## Weinkeller

**Gärung und Ausbau:** *Weißwein nach der Charmat Methode*

**Alkoholgehalt:** *11,5% Vol.*

**Restzucker:** *17 g/l*

---

## Verkostung

**Farbe:** *strohgelb mit grünen Reflexen*

**Bukett:** *Man spürt den reifen Apfel, sehr blumig mit Zitrusnote*

**Geschmack:** *harmonisch, weich. Vollmundig anhaltend*

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