

# VALDOBBIADENE BRUT



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

**Typ:** *Brut*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Santo Stefano di Valdobbiadene*

---

## Weinberg

**Boden:** *mittlerer Textur Ton*

**Höhenlage/Exposition:** *250/300m ü.d.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *13,5 Tons/ha*

**Reben-Erziehungssystem:** *Sylvoz – Cappuccina*

**Weinlese:** *Händische*

---

## Weinkeller

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

**Alkoholgehalt:** *12% Vol.*

**Restzucker:** *9 g/l*

---

## Verkostung

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

**Bukett:** *typisch von frische Früchte*

**Geschmack:** *trocken und fruchtig*

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