

FONTANA VECIA



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

Typ: *Extra Dry*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Weinberg "Fontana Vecia" in 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: *11,5% Vol.*

Restzucker: *15 g/l*

Verkostung

Farbe: *brillante strohgelb, fein und anhaltend Perlung*

Bukett: *typisch von Früchte*

Geschmack: *weich, angenehm fruchtig*

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