



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

Typ: *Extra Dry Millesimato*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Spitzenweinbergen in Santo Stefano di Valdobbiadene*

Weinberg

Boden: *Sandstein, Mergeln*

Höhenlage/Exposition: *mehr als 350m 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: *17 g/l*

Verkostung

Farbe: *brillante strohgelb, fein und anhaltend Perlung*

Bukett: *blumig am Anfang, dann fruchtig mit einem Hauch von grünem Apfel*

Geschmack: *frisch und harmonisch*

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