



colvendra®

BEPI



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

Typ: Dry Millesimato

Rebsorte: Glera 100%

Gebiet: Hügellgebiet um Refrontolo

Weinberg

Boden: Sandstein, Tonsubstrat

Höhenlage/Exposition: 250/300m ü.d.m. Süd-Ost-
Westausrichtung

Ertrag: 11,5 Tons/ha

Reben-Erziehungssystem: Doppio Capovolto

Weinlese: Händische, Auswahl der Trauben aus der besten
Exposition

Weinkeller

Weinherstellung: in Weiß bei kontrollierter Temperatur, zweite
Gärung nach der Charmat Methode

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Restzucker: 28 g/l

Verkostung

Farbe: strohgelb

Bukett: breite Bukett von reifen Früchten, Golden Apfel, Pfirsich
und Zitrus; Noten von Akazienblüten und Glyzinien

Geschmack: duftend, ziemlich süß, frisch; weich und ausdauernd

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

Agency & Wine Tasting
Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia
Tel. +39 348 226 2961
Email: info@emporiosuperiore.it
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE