



colvendra®



BEPI SEC

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

Typ: Brut Millesimato

Rebsorte: Glera 100%

Gebiet: Hügelgebiet um Refrontolo

Weinberg

Boden: Sandstein, Tonsubstrat

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

Ertrag: 10 Tons/ha

Reben-Erziehungssystem: Doppio Capovolto

Weinlese: Händische

Weinkeller

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

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Restzucker: 11 g/l

Verkostung

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, fein und anhaltend
Perlung

Bukett: blumig, frische Früchte, mit Noten von grünem Apfel und
Birne

Geschmack: sapid mit guter Säure

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