



colvendrà®



COLMÈ

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

Typ: Extra Dry

Rebsorte: Glera 100%

Gebiet: Conegliano Valdobbiadene

Weinberg

Boden: Sandstein, Tonsubstrat

Höhenlage/Exposition: 200/300m ü.d.m. Süd-Ost-
Westausrichtung

Ertrag: 13 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: 17 g/l

Verkostung

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, fein und anhaltend
Perlung

Bukett: fruchtig, zart mit Noten von grünem Apfel und Birne;
Glyzinieblumen

Geschmack: samtig, weich, salzig 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