



# BRUT



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

**Typ:** *Schaumwein Brut*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Oberhügel in Farra di Soligo, Farrò, Solighetto und San Pietro di Feletto*

---

## Weinberg

**Boden:** *Tone-Kalksteine*

**Höhenlage/Exposition:** *180-300m ü.d.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *135 q/ha*

**Reben-Erziehungssysteme:** *Sylvoz – Doppio Capovolto*

**Weinlese:** *Händische*

---

## Weinkeller

**Gärung und Ausbau:** *in Weiss, mit sanften Pressen, nach der Charmat Methode*

**Alkoholgehalt:** *11%Vol.*

**Restzucker:** *11 g/l*

---

## Verkostung

**Farbe:** *brillante strohgelb, fein und anhaltend*

**Bukett:** *frisch und fruchtig Aroma nach Apfel und Pfirsich*

**Geschmack:** *würzig, mit guter Säure, trocken am Ende*

*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](mailto:info@emporiosuperiore.it)  
Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE