



# EXTRA DRY MILLESIMATO



**Benennung:** *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Farra di Soligo*

**Typ:** *Schaumwein Extra Dry Millesimato*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Weinberg "Rive dei Nardi" Collagù, Farra di Soligo*

## Weinberg

**Boden:** *Tone -Kalksteine*

**Höhenlage/Exposition:** *220-300m üd.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *130 q/ha*

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

**Weinlese:** *Händische*

## Weinkeller

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

**Alkoholgehalt:** *11,5% Vol.*

**Restzucker:** *17 g/l*

## Verkostung

**Farbe:** *brillante Strohgelb fein und anhaltend Perlage*

**Bukett:** *frisch, fruchtig Aroma nach Apfel und Pfirsich, Glyzinie und Akazie Blüten*

**Geschmack:** *angenehm, hochwertig salzig*

*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