



# FAGHER

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

**Typ:** *Brut*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Santo Stefano in Valdobbiadene*

---

## Weinberg

**Boden:** *Sandstein, Mergel*

**Höhenlage/Exposition:** *200/250m ü.d.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *13,5 tons/ha*

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

**Weinlese:** *Händisce*

---

## Weinkeller

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

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

**Restzucker:** *9 g/l*

---

## Verkostung

**Farbe:** *strohgelb mit grünlichen Reflexen, fein und anhaltend Perlung*

**Bukett:** *blumig mit einem Hauch von Zitrus und einem angenehmen kräutigen Note; Brotkruste auf Zeit*

**Geschmack:** *salzig, ausgewogen, gute Nachhaltigkeit*

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