



GERARDO

Benennung: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Santo Stefano*

Typ: *Brut*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Santo Stefano in Valdobbiadene*

Weinberg

Boden: *Sandstein, Mergel*

Höhenlage/Exposition: *250/300m ü.d.m. Südausrichtung*

Ertrag: *13 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

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

Alkoholgehalt: *11,5% Vol.*

Restzucker: *7 g/l*

Verkostung

Farbe: *strohgelb, fein und anhaltend Perlung*

Bukett: *meist Zitrus und frischen pflanzlichen eher als fruchtig und blumig, Noten von Brotkruste*

Geschmack: *salzig, trocken, großer Ausdauer*

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