



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

**Typ:** *Extra Dry*

**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:** *Händische*

---

## Weinkeller

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

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

**Restzucker:** *14 g/l*

---

## Verkostung

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

**Bukett:** *blumig, fruchtig mit einem Hauch von Apfel und Birne und eine klare Zitrusnote*

**Geschmack:** *weich, alles umhüllend, trocken mit einem bemerkenswerten Säure*

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