

RONFINI



EXTRA DRY MILLESIMATO



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

Typ: Schaumwein Extra Dry Millesimato

Rebsorte: Glera mit Verdiso, Bianchetta und Glera lungo

Gebiet: Col San Martino, Collalto

Weinberge

Boden: Moränenhügel, Tone, Kalksteine und Steine

Höhenlage/Exposition: 150/350m ü.d.m. Südausrichtung

Ertrag: 135 q/ha

Reben-Erziehungssysteme: Sylvoz – Doppio Capovolto

Weinlese: Händische

Weinkeller

Gärung und Ausbau: in Weiss bei niedriger Temperatur nach der Charmat Methode

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Restzucker: 17 g/l

Verkostung

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, fein und anhaltend Perlage

Bukett: fruchtig nach gelbe Apfel, exotische Früchte am Ende

Geschmack: salzig, ausgeglichen, anhaltend

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
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE