

NANI RIZZI

Nani Rizzi

SPUMANTI DI VALDOBBIADENE



BRUT MILLESIMATO

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

Typ: *Brut Millesimato*

Rebsorte: *Glera 80%, Bianchetta 10%, Perera 10%*

Gebiet: *Guia in Valdobbiadene*

Weinberg

Boden: *Tone und Konglomerate*

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

Ertrag: *13,5 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Sylvoz – Cappuccina*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *in Weiß bei niedrige Temperatur, zweite Gärung nach der Charmat Methode*

Alkoholgehalt: *11,5% Vol.*

Restzucker: *5 g/l*

Verkostung

Farbe: *zart goldgelb*

Bukett: *fruchtig nach reifen Äpfeln und gelben Pfirsichen, leicht blumig nach Akazienblüten und Rosenblütenblättern*

Geschmack: *frisch, würzig, angenehm aromatisch*

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