

NANI RIZZI

*Nani Rizzi*

SPUMANTI DI VALDOBBIADENE



# DRY MILLESIMATO

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

**Typ:** *Dry Millesimato*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Guia in Valdobbiadene*

## Weinberg

**Boden:** *Tone und Konglomerate*

**Höhenlage/Exposition:** *250/300 m 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:** *24 g/l*

## Verkostung

**Farbe:** *zart goldgelb*

**Bukett:** *intensiv, sauber und fein, eleganter, frisches obst Grundgeschmack*

**Geschmack:** *ausgewogen, cremig, fein, 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](mailto:info@emporiosuperiore.it)

Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE