



QUORUM



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

Typ: *Extra Dry*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Refrontolo und Soligo*

Weinberg

Boden: *mittlerer Textur – Kalkhaltigen*

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

Ertrag: *13,5 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *Weißwein nach der Charmat Methode*

Alkoholgehalt: *11,5% Vol.*

Restzucker: *16 g/l*

Verkostung

Farbe: *strohgelb mit grünen Reflexen*

Bukett: *fruchtig mit leichten Aroma von grünem Apfel und weißen Feldblumen*

Geschmack: *vollmundig, harmonisch anhaltender Geschmack*

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

