



# BRUT

**Benennung:** *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di San Pietro di Barbozza*

**Typ:** *Brut*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Hügelgebiet um San Pietro di Barbozza*

---

## Weinberg

**Boden:** *Tone und Mergeln*

**Höhenlage/Exposition:** *200-250m ü.d.m. Südausrichtung*

**Ertrag:** *13 Tons/ha*

**Reben-Erziehungssystem:** *Sylvoz – Doppio Capovolto*

**Weinlese:** *Händische*

---

## Weinkeller

**Gärung und Ausbau:** *in Weiß, sanft gepresst. Charmat Methode (180 Tage im Großbehälter)*

**Alkoholgehalt:** *12% Vol.*

**Restzucker:** *7 g/l*

---

## Verkostung

**Farbe:** *strohgelb mit grünlichen Reflexen, feiner und langanhaltender Perlung*

**Bukett:** *fruchtig Aroma nach grünen Äpfeln, blumig mit einem Hauch nach frischer Brotkruste*

**Geschmack:** *frisch und trocken, ausgewogen und besonders langanhaltend*

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