

DRY MILLESIMATO



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

Typ: *Dry Millesimato*

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 (90 Tage im Großbehälter)*

Alkoholgehalt: *11,5% Vol.*

Restzucker: *28 g/l*

Verkostung

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

Bukett: *Noten von Trauben getrocknet, elegant Harmonie von Hefen, Blumenduft*

Geschmack: *mild, elegant, offen und angenehm*

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