



R·E·B·U·L·I

EXTRA DRY



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

Typ: *Extra Dry*

Rebsort: *Glera 100%*

Gebiet: *Valdobbiadene, Vittorio Veneto*

Weinberg

Boden: *Kalkstein, Ton*

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

Ertrag: *13 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Doppio Capovolto*

Weinlese: *Händische mit Auswahl der Trauben*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *in Weiß bei kontrollierter Temperatur, Verfeinerung in Stahltank, zweite Gärung nach der Charmat Methode (60 Tage)*

Alkoholgehalt: *11% Vol.*

Restzucker: *16 g/l*

Verkostung

Farbe: *brillante strohgelb mit grünlichen Reflexen, anhaltend Schaum*

Bukett: *fruchtig, Golden Apfel und Williamsbirne, Aprikosennoten; blumig mit einem Hauch von Orangenblüten; balsamisch und mineralisch*

Geschmack: *weich, intensiv, alles umhüllend. Ausgewogen und anhaltend mit mineralische Ende*

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