



BRUT

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

Typ: *Brut*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Hügel "Col Del Sas" und Weinberge in der Umgebung von Conegliano und Valdobbiadene*

Weinberg

Boden: *Tone und Konglomerate*

Höhenlage/Exposition: *200/300m ü.d.M. Südausrichtung*

Ertrag: *13,5 Tons/ha*

Reben-Erziehungssysteme: *Sylvoz – Cappuccina*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *erste Gärung bei niedriger Temperatur, zweite Gärung nach der Charmat Methode (min. 60 tage)*

Alkoholgehalt: *11% vol.*

Restzucker: *8,5 g/l*

Verkostung

Farbe: *strohgelb mit grünlichen Reflexen*

Bukett: *blumig mit angenehmen Hauch von Brotkruste*

Geschmack: *angenehm, elegant, würzig*

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