

RIVE DI SOLIGHETTO



Benennung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
D.O.C.G. Rive di Solighetto

Typ: Brut

Rebsorte: Glera 100%

Gebiet: Hügel "Cisa" in Solighetto

Weinberg

Boden: Tone und Konglomerate

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

Ertrag: 13,5 Tons/ha

Reben-Erziehungssystem: Sylvoz – Cappuccina

Weinlese: Händische

Weinkeller

Gärung und Ausbau: in Weiß mit Veredelung in Stahltank (min. 90 Tage), zweite Gärung nach der Charmat Methode (min. 90 Tage)

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Restzucker: 11 g/l

Verkostung

Farbe: strohgelb

Bukett: reifen exotischen Fruchtaromen, Noten von Balsamico

Geschmack: intensiv, ausgewogen mit spürbaren
Schmackhaftigkeit, mineralisch

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