

ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

REFOSSO

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

Typ: Brut Millesimato

Rebsorte: Glera 100%

Gebiet: Rebhängen zwischen Conegliano, Felleto, Ogliano und Carpesica

Weinberg

Boden: Sandstein, Tonsubstrat

Höhenlage/Exposition: 120/150m ü.d.m. Süd-Ost-
Westausrichtung

Ertrag: 13,5 Tons/ha

Reben-Erziehungssystem: Sylvoz

Weinlese: Händische

Weinkeller

Gärung und Ausbau: in Weiß bei kontrollierter Temperatur, zweite Gärung nach der Charmat Methode

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Restzucker: 12 g/l

Verkostung

Farbe: brillante strohgelb, fein und anhaltend Perlung

Bukett: Citrin Aroma und kräftigen Frische, Noten von Brotkruste, Apfel, Birne, wilde Erdbeeren mit einem angenehmen Zitrusnote

Geschmack: fruchtig, reichlich, anhaltend und harmonisch, cremig schäumende 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

