

COL DI MANZA

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typologie:	Spumante Extra Dry Millesimato aus biodynamischen Trauben
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	2005
Region:	Farra di Soligo – Hügel, Venetien

Im Weinberg

Boden:	Sand - und Kalkboden, weinig tief
Höhenmessung und Lage:	250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	20 Jahre
Anbaumethoden:	Guyot - Sylvoz
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	16 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit intensiven Grünreflexe
Bouquet:	Düfte von reifem gelbem Apfel und Pfirsich, blumig mit Düften von Rose, Glyzinie und Wildblumen
Geschmack:	Harmonisch, samtig, vollmundig, andauernd

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Mit Meeresfrüchtesuppen, Fischfrittüre, frischem Käse, Gemüsesalzkuchen, traditionellen Torten und Kekse
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

