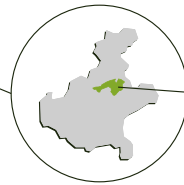




ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

ANIMAE PROSECCO

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typologie:	Spumante Brut ohne hinzugefügte Sulfite
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	2008
Region:	Refrontolo-Hügel, Venetien

Im Weinberg

Boden:	Sand-und Kalkboden, wenig tief
Höhenmessung und Lage:	250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	25 Jahre
Anbaumethoden:	Guyot
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Sanfte Pressung, 12 Stunden Umfüllen des Mostes , Gärung bei 16°C ohne Zusatz von Sulfiten. Die Weinherstellung und die zweite Gärung geschehen vollständig ohne Sauerstoff. Die zweite Gärung findet in den Autoklaven (lange Charmat Methode) statt, ohne dabei Sulfite hinzuzufügen
-------------------------	--

Alkoholgehalt:	11 % vol.
Zucker:	< 4 g/l

Verkostung

Farbe:	Strahlend, Strohgelb mit feinen Perlen
Bouquet:	Apfel -und Birne-Noten, mineralisches Schlussgefühl von brotkruste, breite, feine und elegante Qualität
Geschmack:	Cremig, mit einem frischen Duft von frischen Früchten mit weißen Fruchtfleisch und Hefe, aus einzigartigen Harmonie

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Schalentieren, Austern, Meeresfrüchten und kalter Pasta mit leichten Soßen. Unsere Wahl: Sushi!
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

