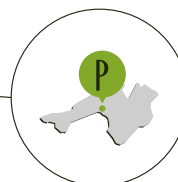




ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

CANAH

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typologie:	Spumante Brut
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	1995
Region:	Refrontolo -Hügel, Venetien

Im Weinberg

Boden:	Moränenhügel, mittlere Kalksteinmischung
Höhenmessung und Lage:	250 m ü.d.M, Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	15 - 20 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz - Doppelgekehrt
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	8 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet:	Blumenduft mit Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchte
Geschmack:	Frisch, vollmundig und harmonisch

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif und als Wein während des Essens. Ausgezeichnet zu Risottos, Mollusken und Schalentieren
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

