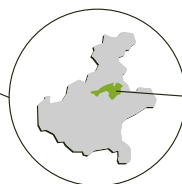
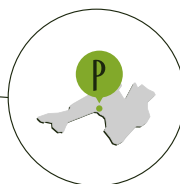




ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

QUORUM

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typologie:	Spumante Extra Dry
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	1996
Region:	Collalto, Venetien

Im Weinberg

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

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet:	Fruchtig mit leichtem Aroma von gelbem Apfel und weißen Feldblumen
Geschmack:	Vollmundig, harmonisch und gute Struktur

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif. Er passt gut zu Risottos oder Nudeln mit Meeresfrüchten aber auch zu Strudel oder Kuchen am Ende des Essens
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

