



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**
PROSECCO SUPERIORE
DOCG
BRUT



TYP: schäumender Weißwein

PRODUKTIONSGBIET: Refrontolo

TRAUBENSORTEN: Glera 100%

WEINBERG HÖHE: 200 m. ü. NN.

BODENTYP: mittlere Mischung, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalkstein.

ALKOHOLGEHALT: 11,50% vol.

KULTIVIERUNGSTYP: doppelt umgedreht

ERNTE: manuell

ERTRAG HECTARE: 130 q.li/ha

KLIMA: idealer Temperaturbereich für die perfekte Reifung der Glera-Trauben, die den besten Ausdruck ihres organoleptischen Potentials ermöglicht.

WEINBEREITUNG: Weißweinbereitung aus Glera-Trauben. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks statt, um die besten Bedingungen für die Gärung zu ermöglichen. Danach ruht die Hefe bis zur zweiten Gärung im Autoklaven. All dies, um die organoleptische Qualität zu erhalten und zu bewahren. Zweite Gärung im Autoklaven für die Schaumweinbereitung nach der "Martinotti"-Methode, auch bekannt unter dem französischen Namen "Charmat".

VERKOSTUNGSHINWEISE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er Noten von Labapfel, Zitrusfrüchten und Akazienblüten. Am Gaumen zeigt er sich in seiner ganzen Duftfülle, Frische und Saftigkeit.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: Fischgerichte, köstliche und saftige Vorspeisen, während der gesamten Mahlzeit.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT: 75 cl



vieni a trovarci
find us

vinilareggenza.it

