



LA  
REGGENZA®



**CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE**  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
RIVE MILLESIMATO  
DRY

**TYP:** schäumender Weißwein

**PRODUKTIONSGBIET:** Farra di Soligo

**TRAUBENSORTEN:** Glera 100%

**WEINBERG HÖHE:** 250 m. ü. NN.

**BODENTYP:** lehmig-kalkhaltig

**ALKOHOLGEHALT:** 11,50% vol.

**KULTIVIERUNGSTYP:** doppelt umgedreht

**ERNTE:** manuell

**ERTRAG HECTARE:** 110 q.li/ha

**KLIMA:** idealer Temperaturbereich für die perfekte Reifung der Glera-Trauben, die den maximalen Ausdruck ihres organoleptischen Potenzials ermöglicht.

**WEINBEREITUNG:** bei der Umwandlung von Trauben in Wein wird die Weißweinbereitung angewendet. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C, in Stahltanks, um beste Gärbedingungen zu ermöglichen; anschließende Ruhe auf der Hefe bis zur zweiten Gärung im Autoklaven. All dies, um die organoleptische Qualität der Trauben 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. Die olfaktorische Bandbreite reicht von fruchtigen Düften nach goldenem Apfel, Williamsbirne, weißfleischigem Pfirsich und Aprikose bis hin zum floralen Bouquet von Glycerin und Rosenblättern. Am Gaumen lässt uns die Kombination aus seinen feinen, cremigen Bläschen, seiner samtigen Rundheit und Weichheit, begleitet von Frische und Saftigkeit, seine ausgeprägte Eleganz und Finesse schätzen.

**EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:** Löffeldesserts, Panettone, Colomba, Focaccia, Obstkuchen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 6-8 °C

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT:** 75 cl



[vinilareggenza.it](http://vinilareggenza.it)

vieni a trovarci  
find us

