



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

ERNTTE: 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 Glyzinien 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

vieni a trovarci
find us

