



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**
PROSECCO SUPERIORE
DOCG
EXTRA DRY



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 HECTAR: 130 q.li/ha

KLIMA: idealer Temperaturbereich für die perfekte Reifung der Glera-Trauben, die den besten Ausdruck ihres organoleptischen Potenzials 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 der Trauben zu erhalten und zu bewahren. Zweite Gärung im Autoklaven für die Sektherstellung nach der "Martinotti"-Methode, auch bekannt unter dem französischen Namen "Charmat".

VERKOSTUNGSHINWEISE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ausdrucksstarke Eleganz in der olfaktorischen Begleitung von fruchtigen Düften nach Apfel, Grapefruit, Zitrone, Birne, umarmt von floraler Glyzinie. Am Gaumen zeigt er sich in seiner ganzen Ausgewogenheit, die es uns erlaubt, seine ausgeprägte Eleganz, seinen Duft und seine Harmonie zu schätzen.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: herzhaft Pasteten, Canapés, erste Gänge, Fischgerichte.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT: 75 cl



vieni a trovarci
find us

vinilareggenza.it

