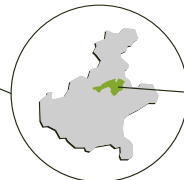




Vino ELI.D



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

Brut- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco DOCG
Typologie:	Spumante Brut
Unternehmen:	Perlage- Farra di Soligo (TV)
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	1995
Region:	Refrontolo -Hügel, Venetien

Im Weinberg

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

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	8 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet:	Blumenduft mit Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchte
Geschmack:	Frisch, vollmundig und harmonisch
Haltbarkeit:	12 - 18 Monate

Service

Serviertemperatur:	8 - 10°C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif und zu leichten Speisen, ausgezeichnet zu Risottos, Muscheln und Schalentieren

