



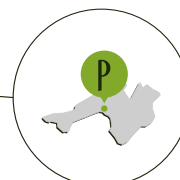
Vino ELI.D



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typologie:	Spumante Extra Dry Millesimato aus biodynamischen Trauben
Unternehmen:	Perlage- Farra di Soligo (TV)
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	2005
Region:	Venetien

Im Weinberg

Boden:	Sand - und Kalkboden, wenig tief
Höhenmessung und Lage:	250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	20 Jahre
Anbaumethoden:	Guyot - Sylvoz
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinerstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Vinifizierung:	In verschließbaren Druckbehältern, bei einer kontrollierten Temperatur von bis zu 15 ° C für 30 – 40 Tage mit ausgewählten Hefen.
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	16 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit intensiven Grünreflexe
Bouquet:	Düfte von reifem gelbem Apfel und Pfirsich, blumig mit Düften von Rose, Glyzinie und Wildblumen
Geschmack:	Harmonisch, samtig, vollmundig, andauernd
Haltbarkeit:	12 - 18 Monate

Service

Serviertemperatur:	8 - 10°C
Speiseempfehlung:	Das Pairing-Geheimnis weiß, wie man seine Persönlichkeit invasiv kombiniert, mit Nahrungsmittel, die die ursprünglichen Aromen und Düfte aufrechterhalten.

Er ist perfekt verheiratet mit gekochten oder rohen Fischvorspeisen, Muscheln, wie Austern und Jakobsmuscheln, Krebstiere wie Garnelen, Scampi, Meeresfrüchte. Er hebt den Geschmack der Vorspeisen, sowie auch beim Hauptgang mit Fisch oder hellem Fleisch (z.B. Kalb, Geflügel).

Interessant ist auch die Kombination mit zartem Käse.

