



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG  
ZONE

## Genesis Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

<b>Qualitätsstufe:</b>	Asolo Prosecco Superiore DOCG
<b>Typologie:</b>	Spumante Extra Brut
<b>Rebsorten:</b>	Glera
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2016
<b>Herkunftsregion:</b>	“Colli Asolani” (Asolo-Hügel), Venetien

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Lehmiger und Kalkboden
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	230 m ü.d.M, Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	6 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Cappuccina
<b>Ernte:</b>	Von Hand

### Im Weinkeller

<b>Vinifizierung:</b>	Weißweinerstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 % vol.
<b>Zucker:</b>	4 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Strohgelb mit grünen Reflexen
<b>Duft:</b>	Angenehm und fruchtig
<b>Geschmack:</b>	mineralisch und trocken, feinperlig
<b>Haltbarkeit:</b>	12 - 18 Monate

### Service

<b>Serviertemperatur:</b>	8 - 10°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Perfekt sowohl während des Essens, dank seinem trockenen Charakter, als auch des Aperitifs. Ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Schalentieren und gegrilltem Fisch.
<b>Für Vegetarier und Veganer:</b>	Ausgezeichnet mit Radicchio, Spargel und Kräutertarts.

