



Genesis Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

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

Im Weinberg

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

Im Weinkeller

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

Verkostung

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

Service

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

