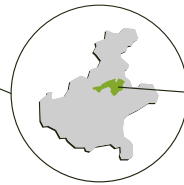




ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG  
ZONE

## QUORUM

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Benennung:</b>              | Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG |
| <b>Typologie:</b>              | Spumante Extra Dry                    |
| <b>Traube:</b>                 | Glera                                 |
| <b>Erstes Produktionsjahr:</b> | 1996                                  |
| <b>Region:</b>                 | Collalto, Venetien                    |

### Im Weinberg

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

### Im Weinkeller

|                         |                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Weinherstellung:</b> | Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 11.5 % vol.                                              |
| <b>Zucker:</b>          | 15 g/l                                                   |

### Verkostung

|                     |                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Farbe:</b>       | Strohgelb mit grünlichen Reflexen                                  |
| <b>Bouquet:</b>     | Fruchtig mit leichtem Aroma von gelbem Apfel und weißen Feldblumen |
| <b>Geschmack:</b>   | Vollmundig, harmonisch und gute Struktur                           |
| <b>Haltbarkeit:</b> | 12 - 18 Monate                                                     |

### Service

|                           |                                                                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serviertemperatur:</b> | 8 - 10°C                                                                                                       |
| <b>Speiseempfehlung:</b>  | Perfekt als Aperitif. er passt gut zu Risottos oder Nudeln mit Meeresfrüchten aber auch zu Strudel oder Kuchen |

