



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

RIVA MORETTA

Benennung:	Valdobbiadene Prosecco DOCG
Typologie:	Frizzante
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	1985
Region:	Weinberg "Riva Moretta" im Dorf Soligo, Venetien

Im Weinberg

Boden:	Moränenhügel, Lehm-und Kalkboden, wenig tief
Höhenmessung und Lage:	230 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	unterschiedlich
Anbaumethoden:	Sylvoz - Doppel-Cappuccina
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinerstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11.5 % vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet:	Fruchtig mit Aromen von gelbem Apfel und weißen Feldblumen
Geschmack:	Andauernd und gute Struktur

Service

Serviertemperatur:	8 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif, zu Vorspeisen, Risottos, leichte Speisen wie z.B, Pasta, Fisch und Krustentiere
Haltbarkeit:	12 - 18 Monate

