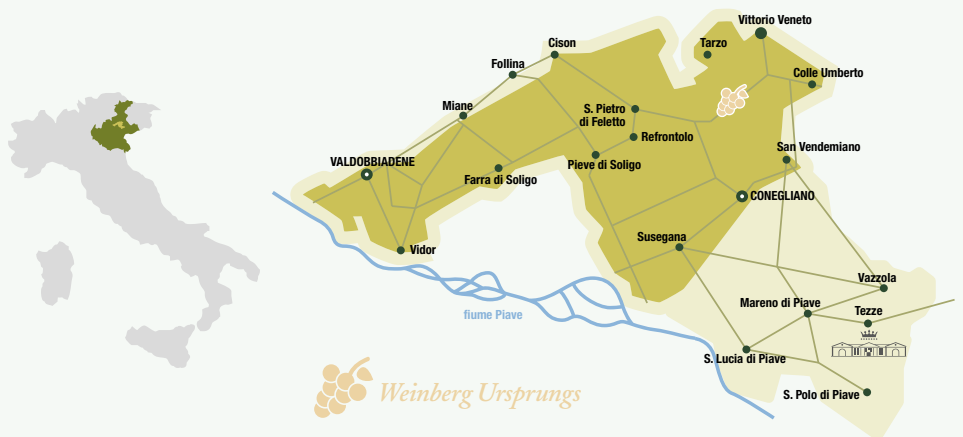


Prosecco Spumante DOCG Conegliano Valdobbiadene ExtraDry



Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,75 L

Anbaugebiet: Hügeln von Conegliano.

Höhenlage: 200 m über dem Meeresspiegel

Bodenstruktur: tonige Kalkböden;

Rebsorte: Glera.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: zweite Septemberhälfte

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur und Gärung des Rests bei 18/19°C.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11% vol.;

Restzucker: 16 g/l.

Perlage: fein und anhaltend

Farbe: leicht strohgelb

Geruch: fruchtig, goldenen Apfel, Williams-Birne und mit zarten Noten von Akazienblumen und Glyzinien

Bouquet: frisch, harmonisch und wohlschmeckenden

Servieren: servieren bei 8-10°C.;

Serviervorschlag: super als Aperitif aber kann auch außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. Perfekt Wein für Fischgerichte.