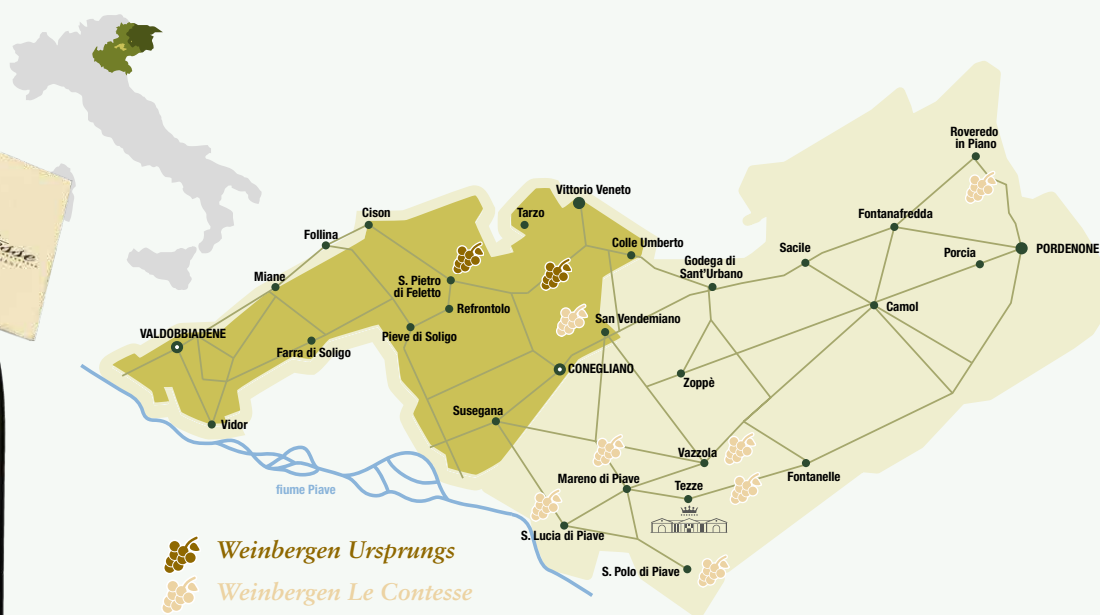




Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Frizzante



Produktbeschreibung

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



0,750 lt

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°C.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 10,50 % vol.;

Restzucker: 10 g/l.

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

Aroma: Fruchtig, grüner Apfel und Birne, Süß Zeder, zarten Noten von kleinen weißen Blumen.

Bouquet: frisch, harmonisch und wohlschmeckend, gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 8-10°C.

Serviovorschlag: super als Aperitif aber kann auch außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. Ideal zu Fischgerichten.