



VALDOBBIADENE D.O.C.G. SPUMANTE DRY

Alkoholgehalt: 11,00% in Vol.

Zuckergehalt: 2,30 gr/l

Gesamtsäure: 6,00 gr/l

PH-Wert: 3,21

Weinherstellung:

Charmat

Reife:

Restzucker 2,0 g/l Trockener Sekt

Rebsorte: Prosecco Superiore Valdobbiadene docg

Anbaugebiet: Colline di Refrontolo (TV)

Hektarertrag: 12.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 280 x 120

Anbauart: Sylvoz

Ein strahlender strohgelber Wein, mit grünlichen Reflexen, fruchtigen und blumigen Düften und gutem Körper. Er wird mit dem Charmat Herstellungsverfahren gefertigt. Der Wein gewinnt eine feine Perlage, einen frischen und schwach aromatischen Duft.

Wein mit elegantem, feinem und fruchtigem Duft und mit Noten von Agrumen, weißen Pfirsichen und grünen Äpfeln, mit frischem und weichem Geschmack.

Ideal in Kombination mit scharfen Gerichten und gebackenen Kuchen.

Serviertemperatur 8-10° C.