

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "RIVE DI BARBOZZA" DOCG BRUT



## FARBE

Strohgelb mit grünen Reflexen

## REBSORTE

Glera (traditionell Prosecco genannt)

## PRODUKTIONSGEBIET

Unsere Weinberge liegen in "Rive di San Pietro di Barbozza" den UNESCO-Hügeln von Valdobbiadene DOCG.

## VINIFIKATION

Sanfte Pressung, Mostgärung

## SCHAUMWEINVERFAHREN

180 Tage in Autoklaven, Martinotti-Charmat-Methode

## ALKOHOLGEHALT

12 %Vol

## FLASCHENDRUCK

Ca. 5 Atm

## RESTZUCKER

Ca. 7 g/l

## LAGERUNG

In einem kühlem Ort mit Raumtemperatur von max. 15 °C

## SERVIERTEMPERATUR

7-8 °C

## BESCHREIBUNG

Dieser Schaumwein zeigt sich im Glas in einem leuchtenden strohgelben Farbton mit grünlichen Nuancen und einem feinen, anhaltenden Perlage.

Das intensive, blumige Bouquet erinnert an Noten von Glyzinie und Holunder, begleitet von fruchtigen und zitrusartigen Aromen in der retronasalen Wahrnehmung, mit einem feinen Nachklang von Brotkruste.

Am Gaumen präsentiert er sich frisch, trocken und klar, gut ausbalanciert, mit bemerkenswerter aromatischer Persistenz. Es ist der Schaumwein, der am besten zu Fischvorspeisen passt und sich ideal für das gesamte Menü eignet.

**ROCCAT**<sup>®</sup>  
VALDOBBIADENE  
DAL 1975

AZIENDA AGRICOLA ROCCAT DI CODELLO CLEMENTE E MANUEL S.S. SOCIETA' AGRICOLA  
Via Roccat e Ferrari, 1 Valdobbiadene, 31049, IT | [info@roccat.it](mailto:info@roccat.it) | +39 0423 972 839