

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO



## FARBE

Strohgelb mit grünen Reflexen

## REBSORTE

Glera (traditionell Prosecco genannt)

## PRODUKTIONSGEBIET

Unsere Weinberge liegen in den UNESCO-Hügeln von Valdobbiadene DOCG.

## VINIFIKATION

Sanfte Pressung, Mostgärung

## SCHAUMWEINVERFAHREN

90 Tage in Autoklaven, Martinotti-Charmat-Methode

## ALKOHOLGEHALT

11,5% VOL

## FLASCHENDRUCK

Ca. 5 atm

## RESTZUCKER

Ca. 28 g/l

## LAGERUNG

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

## SERVIERTEMPERATUR

7-8 °C

## BESCHREIBUNG

Es ist die klassische, fruchtige Variante mit Aromen von Pfirsich, Apfel und Birne.

Im Glas zeigt es eine strohgelbe Farbe mit sehr feinen Bläschen.

Am Gaumen präsentiert es sich leicht süß mit einem langen und angenehmen aromatischen Abgang.

Es passt ideal zu trockenem Gebäck.