

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



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. 16 g/l

LAGERUNG

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

SERVIERTEMPERATUR

7-8 °C

BESCHREIBUNG

Es ist die klassische Variante, weich und fruchtig, mit Aromen von Apfel und reife Birne, ergänzt durch zarte Zitrusnoten. Im Glas zeigt sich eine strohgelbe Farbe mit sehr feinen Bläschen.

Am Gaumen ist er lebendig und ausgewogen, mit einem langen und angenehmen aromatischen Abgang.

Dies ist die Version, die auf harmonischste Weise das perfekte Gleichgewicht zwischen Restzucker und Mineralität zum Ausdruck bringt.

Ideal als Apéro und zu Meeresfrüchten.

ROCCAT[®]
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 | +39 0423 972 839