

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Franco



Prosecco Superiore Millesimato
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

DATENBLATT

Ursprungsort	Valdobbiadene
Traube	100% Glera
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina, doppelt gestürzt
Ertrag pro Hektar	135 Zentner/HA
Ernte	Im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	In weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Charmat Methode

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Sehr feines, ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Hat anfänglich lebhafte Düfte, mit einer grossen Vielfalt blumiger Noten und frischem Obst. Apfel und Birne frisch geschnitten. Gefolgt von einer Note reifer Früchte, Zitrusfrüchte und Bittermandeln.
Geschmack	Sehr trocken aufgrund der völligen Abwesenheit von Zuckerrückständen, dennoch rund, samtig, schmackhaft und harmonisch.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,50% Vol.
Restzucker	Ohne
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung

Schaumwein mit einem wichtigen Aufbau, der einer gesamten Mahlzeit entsprechen kann, aber besonders geeignet für Gerichte mit Charakter und intensiven Aromen, insbesondere Meeresfrüchte oder rohem Fisch, verfeinert durch die entfettende Wirkung, die ein frisches Gefühl im Gaumen hinterlässt.

Lagerung

Bei einer Lagerung im Dunkel mit einer Temperatur von 12°-16°C ist dieser Schaumwein auch im zweiten Lebensjahr hervorragend.

Für die Weinkarte

Valdobbiadene DOCG Brut Franco Millesimato.

Serviertemperatur

Bei einer Serviertemperatur zwischen 8°-10°C äussert dieser Schaumwein seine besten Qualitäten.