

Valdobbiadene DOCG Suprême Dry



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	Feines, ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung
Bouquet	Volles Aroma mit eleganten und vielschichtigen Fruchtdüften.
Geschmack	Harmonisch mit feiner Eleganz.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,50% Vol.
Restzucker	25,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung

Ausgezeichnet zum Aperitif, oder am Ende einer Mahlzeit. Zum Feingebäck. So wird er zum Aushängeschild bei besonderen Anlässen.

Lagerung

Bei einer Lagerung, mit einer Temperatur von 12°-16°C, kann dieser Schaumwein seine besten Qualitäten in den ersten zwei Jahren äussern.

Für die Weinkarte

Valdobbiadene DOCG Dry Suprême Millesimato.

Serviertemperatur

Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C kommen seine angenehmen Eigenschaften bestens zur Geltung.