

NEW



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MILLESIMATO EXTRA DRY

Rebsorte:

Glera

Bezeichnung:

Valdobbiadene D.O.C.G.

Anbaugebiet:

Hügel zwischen Conegliano und Valdobbiadene

Aussehen:

schwaches Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

Geruch:

sehr fein, erinnert an Akazienblüten

Geschmack:

frisch, fein, leicht lieblich, intensiv fruchtig und mit typischen Nuancen nach Akazienhonig, reichhaltiger und flüchtiger Schaum

Trinkempfehlungen:

hervorragend als Aperitif geeigneter Schaumwein, besonders elegant, perfekt zu jedem wichtigen Anlass

Lagerung:

im Keller kühl und trocken, vor Wärmequellen und Licht geschützt

Serviertemperatur:

4-6°C

Alkoholgehalt:

11,5% vol.