



# RIVA DEI FRATI



## NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG CARTIZZE DRY

## REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

## PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

## EIGENSCHAFT DER ERDE

## LANDWIRTSCHAFTSFORM

## WEINLESE

von Hand

## WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller Ernte, die erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei beaufsichtigter Temperatur.

## SEKHTERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-mat-Methode

## ALKOHOLGEHALT

11,5° Vol.

## RESTZUCKERGEHALT

20 g/l

## DRUCK

5 bar

## LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18° C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kühlschrank für mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern.

## GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden.

## FLASCHENFORMAT

750ml

## WEINPROBE

**Farbe:** strohgelb

**Geruch:** Düfte von Blumen und Früchte mit weißem Fruchtfleisch, das Bukett wird durch Zitrusdüfte erweitert und vervollständigt.

**Geschmack:** die Eigenschaft der Erde gibt ihm den einzigartigen, ausgewogenen und eleganten Geschmack

**Nachgeschmack:** fruchtig und anhaltend