



# RIVA DEI FRATI



## NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG NONA SINFONIA  
SUI LIEVITI DOSAGGIO ZERO 2019

## REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

## PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

## EIGENSCHAFT DER ERDE

## LANDWIRTSCHAFTSFORM

## WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder mit kleinen  
Anhänger

## WEINBEREITUNG

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

## SEKHERSTELLUNG

rfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-  
mat-Methode.

## ALKOHOLGEHALT

11° %Vol.

## RESTZUCKERGEHALT

1 g/l

## DRUCK

...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 Gesch-  
mack und Geruch verändern.

## GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich  
sein, um Geruchsempfindungsveränderungen  
zu vermeiden

## FLASCHENFORMAT

750ml

## WEINPROBE

**Farbe:** strohgelb

**Geruch:** die Gärung in der Flasche und die  
Anwesenheit von Hefen, verleihen ihm das  
typische Aroma von Brotkruste und gelben  
Früchten

**Geschmack:** das völlige Fehlen des Rest-  
zuckers verleiht ihm einen vertikalen Gesch-  
mack und ein angenehms Aroma

**Nachgeschmack:** fruchtig und anhaltend