



RIVA DEI FRATI



NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT

REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

EIGENSCHAFT DER ERDE

LANDWIRTSCHAFTSFORM

WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

WEINBEREITUNG

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

SEKHTERSTELLUNG

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

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKERGEHALT

12 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: hell rosa

Geruch: vor allem fallen die Düfte von Äpfel, Birnen und weissfleischiger Pfirsich auf. Elegante Blumennoten im Hintergrund.

Geschmack: grosse Ausgewogenheit und Harmonie, die herzhaft Note in der Zungenmitte ist besonders angenehm und einladend.

Nachgeschmack: erscheinen Früchte mit weissem Fruchtfleisch.