



RIVA DEI FRATI



NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG 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.

SEKHTHERSTELLUNG

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

ALKOHOLGEHALT

11,5° Vol.

RESTZUCKERGEHALT

23-25 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: fruchtige Anklänge von Birnen, Äpfel und die Blumendüfte erweitern das Bukett.

Geschmack: die schöne Rundheit begleitet von Geschmacksbeständigkeit.

Nachgeschmack: angenehm fruchtig