



RIVA DEI FRATI



NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY

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

15-16 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 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: Noten von breiigen gelben Früchten dringen sofort in die Nase ein und ebnen den Weg für Anklänge von süßen weissen Blüten.

Geschmack: die richtige Cremigkeit und Fruchtigkeit sorgen für grosse Zufriedenheit am Gaumen

Nachgeschmack: angenehm und anhaltend