SCHAUMWEINE

Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Brut DOCG 75cl

75 cl | IT - Prosecco Superiore Rive di Collalto Valdobbiadene DOCG Extra Brut | Tenuta Borgoluce

Am Gaumen knackig und harmonisch. In seiner Aromatik frisch und vielschichtig.

Traubensorte	Glera
Herkunft	Prosecco Superiore Rive di Collalto Valdobbiadene DOCG Extra Brut
Produzent	Tenuta Borgoluce
Vinifikation	Auf die sanfte Pressung der ganzen Trauben folgt eine langsame Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer Temperatur von 18 °C. Reifung auf der Feinhefe für 5 Monate bei einer Temperatur von 10 °C. Nach der Charmat-Methode: Gärung in Edelstahltanks unter Druck bei einer kontrollierten Temperatur von 15/16 °C, Kaltstabilisierung bei -1 °C, Mikrofiltration vor der Abfüllung, um die Hefen aus dem Schaumwein zu entfernen.
Charakter	Am Gaumen knackig und harmonisch. In seiner Aromatik frisch und vielschichtig.
Passt zu	Ideal für die gesamte Mahlzeit. Also eigentlich immer und zu allem!
Trinkempfehlung	2- 3 Jahre / 8 - 12°C
Artikel Nr.	09822
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine