


Prosecco Ripido

Valdobbiadene Le Volpere

DOCG Brut 75cl



75 cl

 IT - Valdobbiadene - 2023

 Azienda Agricola Le Volpere

Feine, anhaltende Perlage über blassem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Blüten und gelbe Frucht, vor allem Golden Apple, Birne und Pfirsich. Am Gaumen saftig, salzig-mineralisch und sehr frisch, mit lebendiger, gut integrierter Säure und trockenem, klar konturiertem Finale. Le Volpere aus Farra di Soligo (Luca und Matteo De Rosso) liest an steilen Hängen Hefelager im Edelstahl gibt zusätzliche Spannung.



Traubensorte

Glera/Chardonnay



Herkunft

Valdobbiadene



Produzent

Azienda Agricola Le Volpere



Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung (ca. 17°C), Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl (mind. 3 Monate), zweite Gärung im Martinotti/Charmat-Verfahren mit mindestens 40 Tagen.



Charakter

Feine, anhaltende Perlage über blassem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Blüten und gelbe Frucht, vor allem Golden Apple, Birne und Pfirsich. Am Gaumen saftig, salzig-mineralisch und sehr frisch, mit lebendiger, gut integrierter Säure und trockenem, klar konturiertem Finale. Le Volpere aus Farra di Soligo (Luca und Matteo De Rosso) liest an steilen Hängen Hefelager im Edelstahl gibt zusätzliche Spannung.



Passt zu

Risotto, junger Käse, mittlere gereifter Käse, Meeresfrüchte, Rohfisch, Fischvorspeisen



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2027 genießen, 6-7°C



Artikel Nr.

09824/23



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2023



Weintyp

Schaumweine