

Prosecco Ripido Valdobbiadene Le Vulpere DOCG Brut 75cl



75 cl

 IT - Valdobbiadene - 2023 Azienda Agricola Le Vulpere

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 Vulpere 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 Vulpere
	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 Vulpere aus Farra di Soligo (Luca und Matteo De Rosso) liest an steilen Hängen Hefelager im Edelstahl gibt zusätzliche Spannung.
	Passt zu	Risotto, junger Käse, mittelgereifter Käse, Meeresfrüchte, Rohfisch, Fischvorspeisen
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 6-7°C
	Artikel Nr.	09824/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Schaumweine