SCHAUMWEINE

# Prosecco Ripido Valdobbiadene DOCG Brut 75cl

75 cl | IT - Prosecco Ripido Valdobbiadene DOCG Brut - 2023 | Azienda Agricola Le Volpere

Elegent und ausgewogen mit feiner Perlage. Würzig und mineralisch mit einem anhaltenden Finale.

| | |
|---|---|
| **Traubensorte** | Glera/Chardonnay |
| **Herkunft** | Prosecco Ripido Valdobbiadene DOCG Brut |
| **Produzent** | Azienda Agricola Le Volpere |
| **Vinifikation** | Handlese im Weinberg. Die Trauben werden sortiert, sanft gepresst und der Saft wird mit ausgewählten Hefen bei einer temperaturkontrollierten Gärung (ca. 17°C) zum Grundwein vergoren. Reifung auf der edlen Hefe im Stahl für mindestens 3 Monate. Aufschäumen für mindestens 40 Tage nach der talienischen Martinotti-Methode (auch Méth. Charmat). |
| **Charakter** | Elegent und ausgewogen mit feiner Perlage. Würzig und mineralisch mit einem anhaltenden Finale. |
| **Passt zu** | Ausgezeichnet als Aperitif, für alle festlichen Anlässe. Passt gut zu Risottos, |
| **Trinkempfehlung** | 2- 3 Jahre / 8 - 12°C |
| **Artikel Nr.** | 09824/23 |
| **Inhalt** | 75 cl |
| **Jahrgang** | 2023 |
| **Weintyp** | Schaumweine |