SCHAUMWEINE

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) liegt 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) liegt 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