

# Prosecco Ripido

## Valdobbiadene DOCG Extra

### Dry 75cl



75 cl



IT - Prosecco Ripido Valdobbiadene DOCG Extra Dry - 2023



Azienda Agricola Le Volpere

Elegant und ausgewogen mit feiner Perlage. Fruchtig-würzig und mineralisch mit einem anhaltenden Finale.

**Traubensorte**

Glera/Chardonnay

**Herkunft**

Prosecco Ripido Valdobbiadene DOCG Extra Dry

**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**

Elegant und ausgewogen mit feiner Perlage. Fruchtig-würzig und mineralisch mit einem anhaltenden Finale.

**Passt zu**

Ausgezeichnet als Aperitif, für alle festlichen Anlässe. Passt gut zu verschiedenen Gerichten.

**Trinkempfehlung**

2- 3 Jahre / 8 - 12°C

**Artikel Nr.**

09825/23

**Inhalt**

75 cl

**Jahrgang**

2023

**Weintyp**

Schaumweine