



SCHAUMWEINE

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