SCHAUMWEINE

# Prosecco Ripido Extra Dry Le Volpere DOCG 75cl



75 cl | IT - Valdobbiadene - 2023 | Azienda Agricola Le Volpere

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich zarte Blüten und frische Kernobstnoten, sehr sauber und filigran. Am Gaumen wirkt der Ripido ausgewogen und leichtfüssig: frische Säure, mineralischer Zug und die Extra-Dry-Dosage sorgen für runde Konturen ohne Schwere. Le Volpere arbeitet als Familienbetrieb in Farra di Soligo und setzt auf Präzision für einen klaren, eleganten Stil.

| | |
|---|---|
| **Traubensorte** | Glera/Chardonnay |
| **Herkunft** | Valdobbiadene |
| **Produzent** | Azienda Agricola Le Volpere |
| **Vinifikation** | Handlese temperaturkontrollierte Gärung (ca. 17°C) Reifung auf der Hefe im Stahl für mindestens 3 Monate zweite Gärung im Drucktank nach Martinotti/Charmat für mindestens 40 Tage. |
| **Charakter** | Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich zarte Blüten und frische Kernobstnoten, sehr sauber und filigran. Am Gaumen wirkt der Ripido ausgewogen und leichtfüssig: frische Säure, mineralischer Zug und die Extra-Dry-Dosage sorgen für runde Konturen ohne Schwere. Le Volpere arbeitet als Familienbetrieb in Farra di Soligo und setzt auf Präzision für einen klaren, eleganten Stil. |
| **Passt zu** | Aperitif, Antipasti, marinierter Fisch, Meeresfrüchte, Sushi, milder Käse, Gebäck |
| **Trinkempfehlung** | Jetzt bis 2027 geniessen, 6-8°C |
| **Artikel Nr.** | 09825/23 |
| **Inhalt** | 75 cl |
| **Jahrgang** | 2023 |
| **Weintyp** | Schaumweine |