SCHAUMWEINE

Prosecco Ripido Valdobbiadene Le Volpere DOCG Extra Dry Magnum 150cl



150 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.	09827/23
Inhalt	150 cl
Jahrgang	2023

Weintyp	Schaumweine