



SCHAUMWEINE

# Prosecco Ripido

## Valdobbiadene DOCG Extra

### Dry Magnum 150cl



150 cl



IT - Prosecco Ripido Valdobbiadene DOCG Extra Dry Magnum - 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 Magnum



#### 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.

09827/23



#### Inhalt

150 cl



#### Jahrgang

2023



#### Weintyp

Schaumweine