SCHAUMWEINE

Prosecco Col Volpere Rive di Farra Valdobbiadene Brut DOCG 75cl



75 cl | IT - Valdobbiadene - 2022 | Azienda Agricola Le Volpere

Ein Einzellagen-Prosecco von Le Volpere aus der steilen Rive di Farra: helles Strohgelb, feine und anhaltende Perlage, dazu eine spürbar mineralische Prägung vom konglomeratischen Puddinga -Boden. In der Nase Kräuterwürze, weisse Blüten und frische Kernobstnoten. Am Gaumen schlank, saftig und salzig, mit trockenem, kreidig-gessigem Finale. Ausbau auf Feinhefe, zweite Gärung im Drucktank.

Traubensorte	Glera
Herkunft	Valdobbiadene
Produzent	Azienda Agricola Le Volpere
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Vergärung (ca. 17°C) Ausbau mit Batonnage auf der Feinhefe im Edelstahl (mind. 5 Monate) zweite Gärung im Drucktank nach Martinotti-Methode (mind. 60 Tage).
Charakter	Ein Einzellagen-Prosecco von Le Volpere aus der steilen Rive di Farra: helles Strohgelb, feine und anhaltende Perlage, dazu eine spürbar mineralische Prägung vom konglomeratischen Puddinga -Boden. In der Nase Kräuterwürze, weisse Blüten und frische Kernobstnoten. Am Gaumen schlank, saftig und salzig, mit trockenem, kreidig-gessigem Finale. Ausbau auf Feinhefe, zweite Gärung im Drucktank.
Passt zu	Meeresfrüchte, Schalentieren, Gemüse-Antipasti, Risotto, milder Käse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2026 geniessen, 6-8°C
Artikel Nr.	09826/23
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022

Weintyp	Schaumweine