



SCHAUMWEINE

# Prosecco Col Volpere Rive di Farra Valdobbiadene Brut DOCG 75cl



75 cl



IT - Prosecco Superiore Còl Volpere Rive di Farra di Soligo Valdobbiadene DOCG Brut - 2022



Azienda Agricola Le Volpere

Elegant und ausgewogen mit feiner Perlage. Würzig und mineralisch mit einem anhaltenden Finale.



## Traubensorte

Glera



## Herkunft

Prosecco Superiore Còl Volpere Rive di Farra di Soligo Valdobbiadene DOCG Brut



## 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 5 Monate. Aufschäumen für mindestens 60 Tage nach der talienischen Martinotti-Methode (auch Méth. Charmat).



## Charakter

Elegant und ausgewogen mit feiner Perlage. Würzig und mineralisch mit einem anhaltenden Finale.



## Passt zu

Ausgezeichnet als Aperitif, zu festlichen Anlässen. Gemüsevorspeisen, Risottos, div. Käsesorten; Meeresfrüchten u. Schalentieren



## Trinkempfehlung

2- 3 Jahre / 8 - 12°C



## Artikel Nr.

09826/23



## Inhalt

75 cl



## Jahrgang

2022



## Weintyp

Schaumweine