

Prosecco Col Volpere Rive di Farra Valdobbiadene Brut DOCG 75cl



75 cl

IT - Prosecco Supperiore 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 Supperiore 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