



RIVA DEI FRATI



NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG NONA SINFONIA
SUI LIEVITI DOSAGGIO ZERO 2019

REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

EIGENSCHAFT DER ERDE

LANDWIRTSCHAFTSFORM

WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder mit kleinen
Anhänger

WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller
Ernte, die erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei
beaufsichtigter Temperatur.

SEKHTHERSTELLUNG

rfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-
mat-Methode.

ALKOHOLGEHALT

11° %Vol.

RESTZUCKERGEHALT

1 g/l

DRUCK

...bar

LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches
Licht schützen. Temperaturen über 18° C für
längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung
im Kühlschrank für mehrere Tage kann Gesch-
mack und Geruch verändern.

GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich
sein, um Geruchsempfindungsveränderungen
zu vermeiden

FLASCHEFORMAT

750ml

WEINPROBE

Farbe: strohgelb

Geruch: die Gärung in der Flasche und die
Anwesenheit von Hefen, verleihen ihm das
typische Aroma von Brotkruste und gelben
Früchten

Geschmack: das völlige Fehlen des Rest-
zuckers verleiht ihm einen vertikalen Gesch-
mack und ein angenehms Aroma

Nachgeschmack: fruchtig und anhaltend