



# RIVA DEI FRATI



## NAME DER FLASCHE

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT

## REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

## PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

Valdobbiadene, 200-300 m.ü.M.

## EIGENSCHAFT DER ERDE

Moränischen Ursprungs

## LANDWIRTSCHAFTSFORM

Guyot

## WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

## WEINBEREITUNG

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

## SEKTHERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Charmat-Methode

## ALKOHOLGEHALT

11,5% Vol.

## RESTZUCKERGEHALT

3 g/l

## DRUCK

5 bar

## LAGERUNG

Vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18°C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kuehlschrank fuer mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern.

## GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden

## FLASCHENFORMAT

750ml

## VERKOSTUNG

**Farbe:** strohgelb

**Geruch:** In der Nase dominieren blumige Noten von Akazienblüten, begleitet von fruchtigen Anklängen von Birne und grünem Apfel.

**Geschmack:** frisch, ausgewogen und harmonisch, cremig am Anfang, trocken im Abgang, säuerlich.

**Nachgeschmack:** zeichnet sich durch Mineralität aus.

## WEINBEGLEITUNG

Ideal zu Fischgerichten, frischem Käse, Hauptgerichten aus Geflügel oder gebratenem Fisch.

Durchschnittswerte berechnet