



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