



LA MARCA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Extra Dry

Von den Hügeln des UNESCO-Kulturerbes zwischen den Gemeinden von Conegliano und Valdobbiadene stammen die Trauben, aus denen dieser wertvolle Schaumwein mit seiner strohgelben Farbe hergestellt wird. Das Bouquet drückt frische und einhüllende Noten von weißen Blüten sowie von den zarten Geschmäckern der Apfelsorte Golden aus. Im Mund ist dieser Prosecco samtig weich. Sein Perlen regt den Gaumen an.

Empfohlene Kombination: hervorragend als Aperitif. Bei Tisch passt er bestens zu Fisch und Gerichten mit Frühlingsgemüse.

Serviertemperatur: 6-7 °C.

Bezeichnung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Rebsorte: Glera

Vinifikation: kelterung und sehr sanfte Pressung. Mit ausgewählten Hefen bei einer Temperatur von 15 °C ausgeführte Gärung. Sektgärung bei einer Temperatur von 15 °C nach der Charmat-Methode.

Alkohol: 11,0 % Vol.

Aufbewahrung: an einem kühlen und dunklen Ort, zwischen 12 und 18 °C. Vermeiden Sie eine lange Aufbewahrung im Kühlschrank.

Format: 75 cl

Verpackung: Kiste mit 6 75 cl-Flaschen; Gewicht 9,40 kg pro Kiste. Abmessungen 29 x 19 x 32,5 cm

