

Rive di Colbertaldo Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut D



Anbaugebiet

Ausgesuchte Weinberge der Gegend von Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Colbertaldo, Ortsteil von Vidor.

Traubensorte

Glera.

Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft.

Herstellverfahren

Weissweinbereitung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 20°C; anschließend langsame Wiedergärung in geschlossenen Behältern bei 12-14 °C.

Farbe

Brillantes strohgelb mit cremigem Schaum.

Bukett

Blumig mit süßen Noten von Glyzinen, fruchtig nach Birnen und Aprikosen.

Geschmack

Weich und fruchtig, nach Ananas und Melone.

Serviertemperatur

Sehr kalt bei 6-8°C servieren.

Lagerung

Soll jung getrunken und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag

Der Valdobbiadene Prosecco DOCG Rive di Colbertaldo ist hervorragend als Aperitif, ideal zu jedem Gang.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1359

Flaschen: 180.000

Alkohol: 11,50% Volumen

Verschluss: Presskork

Säure: 5,50 g/l

Anbau: konventionell

Restzucker: 10,00 g/l

EAN: 8002550502203

Auszeichnungen:

Veronelli 2024: 86 Punkte

Gambero R. 2024: 2 Gläser

Merum 2023 1 Herzen