

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE

Der Prosecco ist aus einer alten Tradition entstanden, die im Laufe der Jahrhunderte dank der Entwicklung des technischen Wissens und der Sensibilität für die Kultur des Geschmacks und der raffinierten und geselligen Trinkgewohnheiten verändert und angepasst wurde. Eine Garantie für das gefällige Wesen dieses Weines. Feine und anhaltende Perlage. Farbe: helles Strohgelb. Bouquet: elegant, deutlich und typisch fruchtig. Geschmack: charakteristisch, frisch und angenehm säuerlich, Ausdruck in maximaler Harmonie.

DER WEINBERG

Auf den Ausläufern der Hügelketten des Valdobbiadene-Anbaugebiets gelegen. Höhenlage 100 bis 200 Meter ü.M. Erziehungssystem: Sylvoz. Alter der produktiven Reben: 8-18 Jahre. Stockdichte: 3-4.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

100% Glera



KATEGORIE

Weißer Schaumwein
Extra Dry



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

6-8 °C



ALKOHOLGEHALT

11,50% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: mittleres Septemberdrittel. Sanftes Pressen und statisches Klären des Mostes. Primärgärung in Stahlbehältern bei 18- 19 °C mit ausgewählten autochthonen Hefen. Der Wein verbleibt einen Monat lang auf der Feinhefe, wird dann geklärt und zur Schaumaufnahme in die Autoklaven überführt. Nachgärung für ca. 25/30 Tage und 30 Tage Ausbau auf Hefen. Flaschenausbau über mehrere Wochen.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ausgezeichneter Aperitif, passt sehr gut zu Fischgerichten und leichten Vorspeisen. Ideal zu jeder Tageszeit für einen anregenden Toast. Serviertemperatur: 6-8 °C.