



SPUMANTI  
VALDOBBIADENE



## VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA TROCKEN

Ausschließlich aus den Trauben der jüngsten Weinberge in den Hügeln hergestellt.

Es handelt sich um eine Sorte mit angenehmer Konnotation, da der Restzuckergehalt weder zu trocken noch zu süß ausfällt.

**Sorte:** 100% Glera.

**Lage:** Weinberge von Valdobbiadene - Conegliano

**Ernte:** September.

**Weißweinbereitung:** ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 16 °C.

**Passend zu:** Dieser Weintyp eignet sich mit seinem harmonischen und abgerundeten Geschmack als Aperitif in Begleitung von Freunden und zu den Mahlzeiten. Die Gastwirte der Region kombinieren die feinen Aromen dieses Weins mit Käse- und Salamiplatten aus der Region.

**Geschmacksnoten:** Das Bouquet zeigt eine explosionsartige Entfaltung von Pfirsichblüten und frischen Früchten, Aromen, die sich beim Verkosten im Geschmack wiederholen, wo der süße Geschmack von reifen Früchten an der Zungenspitze wahrgenommen wird und ein intensives Aroma mit angenehmer Empfindung hinterlässt.

**Flaschendruck:** 5,0 atm

**Restzucker:** 14-16 gr/L

**Alkoholgehalt:** 11,5% Vol.

**Serviertemperatur:** 6-7° C.

**Verfügbare Größen:** 0,75 L/1,5 L/

3 L/6 L