



VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY – MILLESIMATO “pra’ dell’ort”

Valdobbiadene D.o.c.g. Prà dell'Ort ist der erste Wein, mit dem der Gründer Gemin sein Sektabenteuer in Valdobbiadene begonnen hat. Der Name dieses Weins leitet sich von der Lage des Weinbergs ab. Die Bodenzusammensetzung des Weinbergs ist mittelschwer, mit einer ausgeprägten Prädisposition für die Erzeugung ausgewogener und harmonischer Weine.

Sorte: 100% Glera

Standort: Weinberg des Landwirtschaftsbetriebs Prà dell'ort in San Vito di Valdobbiadene

Ernte: September

Weißweinbereitung: ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 16 °C

Paarungen: Der Wein eignet sich als Begleiter für die ganze Mahlzeit, aber auch als Aperitif dank seiner angenehmen Frische und Ausgewogenheit. Besonders verlockend ist die Kombination als Aperitif mit frischem Käse, wie z.B. Leventia, und leckeren getrockneten Tomaten.

Geschmacksnoten: Prà Dell'Ort wurde als Extra Dry kreiert, um seinen Genuss und seine Trinkbarkeit zu verbessern. Ein D.o.c.g. aus

Flaschendruck: 5,0 atm

Restzucker: 16-18 gr/L

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Serviertemperatur: 6-7° C.

Verfügbare Größen: 0,75 L/1,5 L