LE BERTOLE
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene DOCG
Brut



Prosecco Superiore
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

DATENBLATT

Ursprungsort	Valdobbiadene
Traube	90% Glera 10% Verdiso
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina
Ertrag pro Hektar	135 Zentner/HA
Ernte	Im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	In weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Charmat Methode

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Feines, ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Reich nach Düften von Zitrusfrüchten und grünem Gemüse sowie feine Gerüche nach reifen Früchten.
Geschmack	Trockener Geschmack, gut ausgewogener Körper mit einem leicht bitteren Abgang.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,50% Vol.
Restzucker	8,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung
Dieser Schaumwein begleitet Vorspeisen, erste Gänge und Fischgerichte.
Er eignet sich hervorragend als Begleiter durch die ganze Mahlzeit.

Lagerung
Bei 12-16°C lagern. Um die typischen Merkmale geniessen zu können,
sollte dieser Schaumwein bis zum zweiten Lebensjahr konsumiert werden.

Für die Weinkarte
Valdobbiadene DOCG Brut.

Serviertemperatur
Empfohlen wird eine Serviertemperatur von 8°-10°C.