

Valdobbiadene DOCG Collinaris Extra Dry

Prosecco Superiore

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

DATENBLATT

Ursprungsort	Valdobbiadene
Traube	100% Glera
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	Lebhaftes und anhaltendes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Sanfte Fruchtnote.
Geschmack	Trocken und ausgeglichen.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,00% Vol.
Restzucker	13,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung

Empfehlenswert zum Ausschank, zu jedem Anlass und zum Aperitif.

Lagerung

Bei einer Lagerung mit einer Temperatur zwischen 12°-16°C behält er seine eigenen jungen Eigenschaften in dem Jahr nach der Schaumbildung und Abfüllung.

Für die Weinkarte

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Collinaris.

Serviertemperatur

Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C bietet er am besten seine angenehmen Eigenschaften.

