LE BERTOLE
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene DOCG
Extra Dry

Prosecco Superiore
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

DATABLATT MAGNUM - 1,5 liter

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	Temperamentvolles Perlage, ausdauernd und fein. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Gewinnend und komplex, reflektiert Düfte und Nuancen die an Apfel, Birne und leichte Schattierungen von Blumen erinnern.
Geschmack	Saftig, leicht weich jedoch trocken im Geschmack.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,50% Vol.
Restzucker	17,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung
Empfohlen wird dieser Schaumwein als Aperitif und als Begleitung zu delikaten Vorspeisen, Meeresfrüchten und Geflügel.

Lagerung
Im Dunkeln bei einer Temperatur zwischen 12°-16°C. Bis zum zweiten Lebensjahr konsumieren.

Für die Weinkarte
Valdobbiadene DOCG Extra Dry.

Serviertemperatur
Bei einer Serviertemperatur von 8°-10°C spielt er am besten seine Rolle.