

Valdobbiadene DOCG Foresto

Prosecco

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuell Erscheinung	Strohfarbig mit grünen Reflexen.
Bouquet	Feiner Duft, entfaltet Aromen von Früchten und Blumen
Geschmack	Lieblich, anhaltend mit einem ausgewogenen klaren Geschmack, am Ende einen angenehmen bitteren Abgang.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,00% Vol.
Restzucker	7,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung

Idealer Begleiter zu delikaten Vorspeisen und Geflügel. Passt hervorragend zu Fischgerichten.

Lagerung

Am besten bis Ende des Produktion Jahres geniessen. Bei einer Temperatur von 12°- 16° C lagern.

Für die Weinkarte

Valdobbiadene DOCG Foresto.

Serviertemperatur

Optimale Serviertemperatur zwischen 8°-10°C.

