


Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Brut DOCG 75cl













75 cl

 IT - Venetien

 Tenuta Borgoluce

Rive di Collalto stammt von Borgoluce aus den steilen Rive-Hängen der Collalto-Hügel (ca. 200-300 m). Der sehr niedrige Restzucker unterstreicht den puristischen Stil: am Gaumen extra brut, straff und präzise, mit feiner, cremiger Perlage und klarer Frische. Nach Gärung und 5 Monaten Hefelager folgt die zweite Gärung im Drucktank (Charmat), was eine geradlinige, trockene Länge ergibt.

	Traubensorte	Glera
	Herkunft	Venetien
	Produzent	Tenuta Borgoluce
	Vinifikation	Ganztraubenpressung, langsame Gärung mit ausgewählten Hefen 5 Monate Feinhefelerager. Zweitgärung im Drucktank nach Charmat, temperaturkontrolliert, anschliessend Kaltstabilisierung und Filtration vor der Abfüllung.
	Charakter	Rive di Collalto stammt von Borgoluce aus den steilen Rive-Hängen der Collalto-Hügel (ca. 200-300 m). Der sehr niedrige Restzucker unterstreicht den puristischen Stil: am Gaumen extra brut, straff und präzise, mit feiner, cremiger Perlage und klarer Frische. Nach Gärung und 5 Monaten Hefelager folgt die zweite Gärung im Drucktank (Charmat), was eine geradlinige, trockene Länge ergibt.
	Passt zu	Austern, Meeresfrüchte, Sushi, Antipasti, Tempura, Aperitif
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 6-8°C
	Artikel Nr.	09822
	Inhalt	75 cl
	Weintyp	Schaumweine