


Prosecco Ripido Valdobbiadene

Le Volpere DOCG Brut 75cl














75 cl

 IT - Valdobbiadene - 2023

 Azienda Agricola Le Volpere

Feine, anhaltende Perlage über blassem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Blüten und gelbe Frucht, vor allem Golden Apple, Birne und Pfirsich. Am Gaumen saftig, salzig-mineralisch und sehr frisch, mit lebendiger, gut integrierter Säure und trockenem, klar konturiertem Finale. Le Volpere aus Farra di Soligo (Luca und Matteo De Rosso) liest an steilen Hängen Hefelager im Edelstahl gibt zusätzliche Spannung.

| | | |
|--|------------------------|--|
|  | Traubensorte | Glera/Chardonnay |
|  | Herkunft | Valdobbiadene |
|  | Produzent | Azienda Agricola Le Volpere |
|  | Vinifikation | Temperaturkontrollierte Gärung (ca. 17°C), Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl (mind. 3 Monate), zweite Gärung im Martinotti/Charmat-Verfahren mit mindestens 40 Tagen. |
|  | Charakter | Feine, anhaltende Perlage über blassem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Blüten und gelbe Frucht, vor allem Golden Apple, Birne und Pfirsich. Am Gaumen saftig, salzig-mineralisch und sehr frisch, mit lebendiger, gut integrierter Säure und trockenem, klar konturiertem Finale. Le Volpere aus Farra di Soligo (Luca und Matteo De Rosso) liest an steilen Hängen Hefelager im Edelstahl gibt zusätzliche Spannung. |
|  | Passt zu | Risotto, junger Käse, mittelgereifter Käse, Meeresfrüchte, Rohfisch, Fischvorspeisen |
|  | Trinkempfehlung | Jetzt bis 2027 genießen, 6-7°C |
|  | Artikel Nr. | 09824/23 |
|  | Inhalt | 75 cl |
|  | Jahrgang | 2023 |
|  | Weintyp | Schaumweine |