



Prosecco Col Volpere Rive di Farra Valdobbiadene Brut DOCG

75cl













75 cl

 IT - Valdobbiadene - 2022

 Azienda Agricola Le Volpere

Ein Einzellagen-Prosecco von Le Volpere aus der steilen Rive di Farra: helles Strohgelb, feine und anhaltende Perlage, dazu eine spürbar mineralische Prägung vom konglomeratischen Puddinga -Boden. In der Nase Kräuterwürze, weisse Blüten und frische Kernobstnoten. Am Gaumen schlank, saftig und salzig, mit trockenem, kreidig-gessigem Finale. Ausbau auf Feinhefe, zweite Gärung im Drucktank.

-  **Traubensorte** Glera
-  **Herkunft** Valdobbiadene
-  **Produzent** Azienda Agricola Le Volpere
-  **Vinifikation** Temperaturkontrollierte Vergärung (ca. 17°C) Ausbau mit Batonnage auf der Feinhefe im Edelstahl (mind. 5 Monate) zweite Gärung im Drucktank nach Martinotti-Methode (mind. 60 Tage).
-  **Charakter** Ein Einzellagen-Prosecco von Le Volpere aus der steilen Rive di Farra: helles Strohgelb, feine und anhaltende Perlage, dazu eine spürbar mineralische Prägung vom konglomeratischen Puddinga -Boden. In der Nase Kräuterwürze, weisse Blüten und frische Kernobstnoten. Am Gaumen schlank, saftig und salzig, mit trockenem, kreidig-gessigem Finale. Ausbau auf Feinhefe, zweite Gärung im Drucktank.
-  **Passt zu** Meeresfrüchte, Schalentieren, Gemüse-Antipasti, Risotto, milder Käse
-  **Trinkempfehlung** Jetzt bis 2026 geniessen, 6-8°C
-  **Artikel Nr.** 09826/23
-  **Inhalt** 75 cl
-  **Jahrgang** 2022



Weintyp

Schaumweine