



**ALTHEA**  
DAL CUORE DEL PROSECCO



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

### MERKMALE

**Trauben:** 100% Glera.

**Art der Weinlese:** manuelle Erne.

**Ernte Periode:** Ab Mitte September.

**Anbaugebiet:** Hügel östlichen Teil Conegliano Valdobbiadene.

**zweifache Gärung:** Charmat-Verfahren

**Restzucker:** 12 - 15 g/l

**Alkoholgehalt:** 11% Vol

**Aufbewahrung und Serviertemperatur:** Die Flaschen sollten in einer kühlen und trockenen Umgebung, entfernt von Licht- und Wärmequellen, gelagert werden. Wir empfehlen den Prosecco Superiore Althea bei einer Temperatur von 6-8°C / 43-46°F zu servieren. Passend ein großes Sektglas in Tulpenform, der die Entfaltung der Aromen und die volle Ausbreitung des Geschmacks unterstützt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Aussehen:** Farbe Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine, lang anhaltene Perlage.

**Duft:** Frisch und elegant mit fruchtigen Noten. Neben dem Apfel werden die Birne und der weiße Pfirsich hervorgehoben, sowie im Nachhall ein Hauch von Zitrus

**Geschmack:** Geschmeidig und harmonisch. Exzellenter Geschmack mit einer lebhaften Säurenote.

### BEGLEITUNG

Köstlich als Aperitiv, idealer Begleiter zu Nudelgerichte, Frischkäse und weißen Fleisch