



ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG VINO SPUMANTE BRUT NATURE “SUI LIEVITI”

MERKMALE

Trauben: 100% Glera

Art der Weinlese: manuelle Ernte.

Ernte Periode: Ab Mitte September.

Anbaugebiet: Östliche Hügel des Conegliano Valdobbiadene-Gebiets

Zweifache Gärung: Die zweite Gärung erfolgt in der Flasche mit Hefesatzlagerung, ohne Degorgation.

Aufbewahrung und Serviertemperatur: Die Flaschen sollten in einer kühlen und trockenen Umgebung, entfernt von Licht- und Wärmequellen, gelagert werden. Serviertemperatur: 6-8°C. Es kann “trüb” serviert werden, indem die Hefen mit dem Wein gemischt oder in eine Karaffe gegossen werden. Lassen Sie die natürliche Ablagerung auf dem Boden der Flasche um den Wein klar zu trinken.

Serviertemperatur: 6-8°C.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aussehen: Farbe Strohgelb, leicht trüb. Feine Perlage.

Duft: Elegant mit typischen Anklang an Brotkruste.

Geschmack: Angenehm trocken, frisch und anhaltend.

BEGLEITUNG

Ideal als Aperitif, perfekt zu gereiftem Käse und Salami.

Hervorragend zu Fisch-oder Gemüsetempura.

WEIN DETAILS

Säuregehalt: 4,5-5 g/l

Gesamtschwefeldioxyd: 58 mg/l

Alkoholgehalt: 11% vol

Restzucker: 0 g/l

Druck: 5,5 bar

