



ALTHEA
DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

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: 8 - 10 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 großer Sektglas in Tulpenform, der die Aromen in ihrer ganzen Fülle zur Schätzung bringt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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

Duft: Feinfruchtige Aromen: grüner Apfel, Zitrusfrüchte und frische vegetabile Noten und angenehmer Anklang an Brotkruste.

Geschmack: Anhaltend und trocken am Gaumen mit einer feinen mineralischen Note die Frische verleiht.

BEGLEITUNG

Passt zu allen Gerichten, wird besonders als Begleiter zu Fischgerichte geschätzt.