



**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:** 11,5% 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.