



ALTHEA
DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

MERKMALE

Trauben: 100% Glera.

Art der Weinlese: manuelle Ernte.

Ernte Periode: Ab Mitte September.

Anbaugebiet: Hügel östlichen Teil Conegliano Valdobbiadene.

Zweifache Gärung: Charmat Verfahren

Restzucker: 12 - 15 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 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 anhaltende 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