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.
Restzucker: 0 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. 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.

Azienda Agricola Althea di Drusian Marika Via Maresia, 2 – 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV) Italia t/ +39 0423 982151 • f/ +39 0423 980000 • info@vinialthea.com • www.vinialthea.com