

Greme

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Brut



Dieser frische und elegante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG mit fruchtigem Aroma wird „heroisch“ in den „Greme“, unseren schwer zugänglichen Steilhängen erzeugt.

REBSORTE:

Glera 100%

URSPRUNGSGEBIET:

Weinberge in Farra di Soligo

REBERZIEHUNGSSYSTEM:

Spalierziehung (Sylvoz, Cappuccina) mit einer Pflanzendichte von 3.500 bis 4.000 Rebstöcken/Hektar.

TERRAIN UND KLIMA:

Das hügelige Terrain garantiert maximale Sonneneinstrahlung. Das Klima ist besonders kühl und luftig und sorgt optimal für die Bewahrung des Duftes und des Säuregehalts des Produkts.

ALKOHOLGEHALT:

11 % vol.

FARBE:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

GERUCH:

Frisch und elegant mit Anklängen von Apfel, Birne und Akazien- und Rosenblüten.

GESCHMACK:

Harmonisch und fein, würzig und leicht aromatisch.

GENUSSEMPFEHLUNG:

Besonders als Aperitif geeignet. Passt gut zu Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR:

6/8 °C.

LAGERUNG:

An einem kühlen, dunklen Ort vorzugsweise zwischen 10 und 16 °C aufrecht und nicht liegend lagern.