



COL DI MANZA - biodynamische Trauben



| | |
|--------------------------------|---|
| Benennung: | Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato aus biodynamische Trauben |
| Typologie: | Spumante Extra Dry |
| Traube: | 100% Glera |
| Erstes Produktionsjahr: | 2005 |
| Region: | Farra di Soligo Hügeln - Veneto |

Im Weinberg

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Boden: | sandigen Boden - Kalkstein - flache |
| Höhenmessung und Exposition: | 280 m.s.l.m. Südausrichtung |
| Alter des Weinbergs: | 14 Jahre |
| Ertrag der Trauben: | 130 q.li/ha |
| Erziehungsform: | sylvoz |
| Ernte: | von Hand |

Im Weinkeller

| | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Weinherstellung: | Weißwein nach der charmat Methode |
| Alkoholgehalt: | 11.5 % vol. |
| Zucker: | 17 g/l |

Verkostung

| | |
|-------------------|--|
| Farbe: | Strohgelb mit grünen Reflexen |
| Bouquet: | man spürt den reifen Apfel, sehr blumig mit Zitrusnote |
| Geschmack: | harmonisch, weich. Vollmundig anhaltend |

Service

| | |
|--------------------------|--|
| Speiseempfehlung: | Suppen mit Hülsenfrüchten, Meeresfrüchte, helles Fleisch, delikate Nudelgerichte und junger Käse |
|--------------------------|--|

