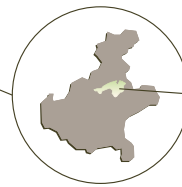




Italia



Veneto



Area Prosecco  
DOCG

## QUORUM



<b>Benennung:</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
<b>Typologie:</b>	Spumante Extra Dry
<b>Traube:</b>	Glera
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	1996
<b>Region:</b>	Refrontolo und Soligo - Veneto

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	mittlerer Textur - kalkhaltigen
<b>Höhenmessung und Exposition:</b>	250 m.s.l.m. Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	15 - 20 Jahre
<b>Ertrag der Trauben:</b>	135 q.li/ha
<b>Erziehungsform:</b>	sylvoz
<b>Ernte:</b>	von Hand

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Weißwein nach der Charmant Methode
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5% vol.
<b>Zucker:</b>	16 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Strohgelb mit grünen Reflexen
<b>Bouquet:</b>	fruchtig mit leichten Aroma von grünem Apfel und weißen Feldblumen
<b>Geschmack:</b>	vollmundig, harmonisch anhaltender Geschmack

### Service

<b>Speiseempfehlung:</b>	ideal als Aperitif oder zu Risotto und Meeresfrüchten aber auch zu Strudel oder Muffins
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

