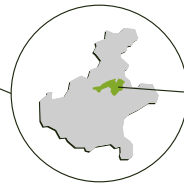




ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG  
ZONE

## TIZIANO NARDI - Cuvée del Fondatore

<b>Benennung:</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
<b>Typologie:</b>	Spumante Extra Brut
<b>Traube:</b>	Glera
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2022 - 7845 Flaschen
<b>Region:</b>	Farra di Soligo - Treviso

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Moränenhügel, Lehm-und Kalkboden, wenig tief
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	230 m ü.d.M., Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	Unterschiedlich
<b>Anbaumethoden:</b>	Sylvoz - Doppel-Cappuccina
<b>Ernte:</b>	Von Hand

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 % vol.
<b>Zucker:</b>	< 2 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Strohgelb mit intensiven Grünenreflexen
<b>Bouquet:</b>	Williamsbirne, Zitrusfrüchten und Rose
<b>Geschmack:</b>	Feine und elegante Bläschen, würzig und mit ausgeprägten Mineralität

### Service

<b>Betriebstemperatur:</b>	8 - 10 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Perfekt für alle Mahlzeiten oder als Aperitifwein. Ausgezeichnet zu rohen Gerichten und ersten Gängen mit Fisch. Er passt sehr gut zu leicht gereiften Käsesorten, Vorspeisen aus Blätterteig oder paniertem Gemüse
<b>Lebensdauer:</b>	12 - 18 Monate

