



TIZIANO NARDI CUVÉE DEL FONDATORE

Bio und Vegan

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut Millesimato**

Diese Cuvée ist eine Hommage an Tiziano Nardi, an seine tiefen Wurzeln und seine Vision. Eine stille Würdigung dessen, der in der Familiengeschichte und in der Landschaft des Prosecco bleibende Spuren hinterlassen hat. Extra Brut, Jahrgangswein, biologisch und vegan – dieser Wein zeichnet sich durch eine zurückhaltende Eleganz und eine strahlende Schlichtheit aus. Noten von Birne, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Rose sorgen für einen frischen und harmonischen Geschmack. Es ist ein Wein, der ohne Prahlerei, mit Ausgewogenheit, Reinheit und Respekt von der Vergangenheit erzählt.



Bezeichnung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typ: Spumante Extra Brut Millesimato
Rebsorten: Glera
Jährliche Flaschenproduktion: ca. 8.000 Flaschen
Anbaugebiet: Farra di Soligo - Treviso



IM WEINBERG

Boden: Moränenhügel, lehmig-tonig-kalkhaltig, wenig tief

Alter der Rebstöcke: Weinberg mit Rebstöcken unterschiedlichen Alters

Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt gekippt

Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Speisenempfehlungen: Perfekt als Wein zum gesamten Menü oder als Aperitif. Hervorragend zu rohem Fisch und Fisch-Vorspeisen. Passt sehr gut zu jungem Käse, Blätterteig-Vorspeisen oder frittiertem Gemüse.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Ein Weißwein, der bei niedriger Temperatur vergoren und nach der Martinotti-Methode (Charmat) zur Schaumbildung gebracht wurde.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Zucker: < 2 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Williams-Birne, Zitrusfrüchte und Rose.

Geschmack: Feine, elegante Perlage mit guter Würze und Mineralität.