



Valdobbiadene Prosecco sui lieviti brut nature

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Typ	Schaumwein
Produzent	La Farra
Ausbau	Stahltank
Ausschanktemperatur	8 ° C
Alkoholgehalt	11.5 %
Traubensorten	Glera
Grösse	75 cl
Artikelnummer	10213718

Degustationsnotizen

Feine und lang anhaltende Perlage; Frisch und elegant in der Nase mit leichtem Geschmact nach Pfirsich und Blumen. Dank der zusätzlichen Flaschengärung feinsten Hefegeschmack.

Passt zu

Optimal zum Apéro und zu festlichen Momenten. Optimal für leichte Antipasti und Fischgerichte. Empfohlene Serviertemperatur: 8 °C

Bemerkungen

Langsame Fermentation über 15 Tage bei lediglich 16 °C ergibt Frische. Danach Lagerung im Stahltank. Basiswein inkl eigener Hefe unfiltriert in Flaschen abgefüllt. Nach weiteren ca. 6 bis 8 Monaten Flaschengärung, ohne sbocatura im Verkauf.