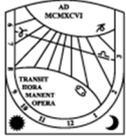


RONFINI



# EXTRA DRY MILLESIMATO



**Benennung:** Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

**Typ:** Schaumwein Extra Dry Millesimato

**Rebsorte:** Glera mit Verdiso, Bianchetta und Glera lungo

**Gebiet:** Col San Martino, Collalto

## Weinberge

**Boden:** Moränenhügel, Tone, Kalksteine und Steine

**Höhenlage/Exposition:** 150/350m ü.d.m. Südausrichtung

**Ertrag:** 135 q/ha

**Reben-Erziehungssysteme:** Sylvoz – Doppio Capovolto

**Weinlese:** Händische

## Weinkeller

**Gärung und Ausbau:** in Weiss bei niedriger Temperatur nach der Charmat Methode

**Alkoholgehalt:** 11,5% Vol.

**Restzucker:** 17 g/l

## Verkostung

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Reflexen, fein und anhaltend Perlage

**Bukett:** fruchtig nach gelbe Apfel, exotische Früchte am Ende

**Geschmack:** salzig, ausgeglichen, anhaltend

*Folgen Sie unserem Blog um die besten Paarungen für diese Prosecco Superiore zu entdecken*

Agency & Wine Tasting  
Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia  
Tel. +39 348 226 2961  
Email: [info@emporiosuperiore.it](mailto:info@emporiosuperiore.it)  
Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE