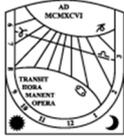


RONFINI



RIVE DI COL SAN MARTINO DRY



Benennung: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Col San Martino*

Typ: *spumante Extra Dry*

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

Gebiet: *Col San Martino*

Vigneto

Boden: *Moränenhügel, Tone, Kalksteine und Steine*

Höhenlage/Exposition: *250/370m ü.d.m. Südausrichtung*

Ertrag: *130 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: *19 g/l*

Verkostung

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

Bukett: *blumig nach Feldblumen, fruchtig nach reife Früchte*

Geschmack: *salzig, strukturiert, 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
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE