www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT BIOLOGICO MILLESIMATO

100% GLERA

Rebsorte: 100 % Glera
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: letzte Augustdekade

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
Erziehungssystem: Guyot
Ertrag pro Hektar: 10000-12000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Weißweinbereitung mit leichter Pressung der Trauben unter Inert-Atmosphäre, die die Trauben vor Oxidation schützt. Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Schaumbildung: Umgärung im Autoklav mit Méthode Charmat.

VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Perlage: fein und anhaltend.
Duft: intensiv und aromatisch mit charakteristischen Noten nach weißen Blüten, grünem Apfel und Anklängen von mediterraner Würze.
Geschmack: frisch, trocken auf vollmundiger Basis mit langem Abgang.
Kombinationen: ideal als Aperitif oder Begleiter leichter erster Gänge, hervorragend während des gesamten Menüs bei Fischgerichten.
Serviertemperatur: 6°-8°
Restzucker: 9 g/l
Alkoholgehalt: 11%