www.levolpi.it

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

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY 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, Sylvoz
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 mit cremigem Schaum.
Duft: fruchtig, mit Noten von Golden Delicious und zarten blumigen Anklängen nach Akazie und Holunder.
Geschmack: frisch und angenehm leicht mit vollmundigem und harmonischem Abgang.
Kombinationen: ideal als Aperitif, kann Vorspeisen mit Fisch und leichte erste Gänge begleiten.
Serviertemperatur: 6°-8°
Restzucker: 14 g/l
Alkoholgehalt: 11%