

SPUMANTE EXTRA DRY - MILLESIMATO  
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.



**GUIZZO**  
VALDOBBIADENE



Valdobbiadene Prosecco  
Superiore D.O.C.G. - Extra Dry

Dies ist ein eleganter und wertvoller Wein,  
der eine große Leidenschaft  
für die alte Kunst des Prosecco.  
Er hat einen guten Duft, ein fruchtiges  
und delikates Aroma und eine feine und anhaltende Perlage.  
Wenn er kühl serviert wird, ist er perfekt als Aperitif,  
passt aber auch zu allen Arten von Mahlzeiten,  
insbesondere zu Fischgerichten.

Herkunftsgebiet: Valdobbiadene

Name: Prosecco Superiore

Rebenanbau: Capuccina rovesciata.

Ausbeute in kg Trauben für HA: 135 Q.li/H

Ernte: Nur von Hand geerntete Trauben

Weinbereitung: Abbeeren durch sanftes Pressen

Schaumweinherstellung: Gärung in großen Tanks

Charmat-Methode

Schaumbildung: 30\40 Tage

Schönung: 1-3 Monate

Farbe: Strohgeltb

Perlage: Fein und anhaltend

Geschmack: Elegant, aromatisch mit runder Struktur

Alkohol: 11,5% Vol.

Restzucker: 13,00 g/l

Säuregehalt in g/l: 6,20

Druck bei 20°C: 4,80 BAR

Serviertemperatur: 5\8°C

Senkrecht halten - max 20°C

VALDOBBIADENE