

WEIN EXPERTISE

## RUGGERI VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY



HERKUNFTSLAND:	Italien
REBSORTE:	Glera
ANBAUGEBIET:	Hügel von Valdobbiadene - Conegliano, in den besten Lagen des D.O.C.G.-Anbaugebiets
ERNTENZEIT:	September
WEINBEREITUNG:	Tankgärverfahren (oder Charmat- Methode) mit einer bewusst langsamen zweiten Gärung im Stahldrucktank, durch die sich die feine Perlage entwickelt und sich die vielschichtigen Aromen entfalten können.
RESTZUCKER:	16 g/l.
ALKOHOL:	11% vol.
TRINKTEMPERATUR:	5-7 °C, die Flasche direkt vor dem Verzehr öffnen.
ARTIKELNUMMER.	107062

Dieser elegante Prosecco Superiore begeistert mit seinen vielschichtigen Aromen und seinem frischen, fruchtigen Geschmack. Im Glas präsentiert er sich in einem zarten Gelben mit strahlenden Reflexen und seine feine, beständige Perlage sorgt für ein langanhaltendes Genusslebnis.

Perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten mit Gemüse, Pasta, Fisch oder Geflügel