



VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Datenblatt

Alkoholgehalt gesamt: 11,5 %
Zuckergehalt: 14g/lit
Solf-Anhydrid.: 32 mg/lit
Gesamtsäure: 6,5 g/lit
Druck: 5 Bar

Schaumwein mit natürlicher Gärung (Charmat-Methode), im Drucktank mit Rührwerken temperaturkontrolliert bei ca. 14 °C.

Rebsorte: Glera wird auf den Hügeln von Valdobbiadene ca. 300 Metern über dem Meeresspiegel angebaut und zum Ende der Erntezeit (etwa Ende September) gelesen.

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, reichlich Schaum mit feiner lang anhaltender Perlage. Der zarte Duft erinnert an Akazienblüten.

Frisch, zart und intensiv fruchtig am Gaumen mit einem Hauch von Akazienhonig.

Hervorragend als Aperitif geeignet, aufgrund seiner Eleganz passend zu jedem festlichen Anlass.

Serviertemperatur 4 - 6 °C.

An kühlen, trockenen Orten vor Hitze und Licht geschützt lagern.

1 Karton = 6 Flaschen

Gesamtgewicht/Karton: 8,49 kg

1 Palette = 480 Flaschen (80 Kartons)

1 Palette = 5 Lagen à 16 Kartons

Gesamtgewicht der Palette: ca. 800 kg