



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

La Farra
Italien, Veneto

Vinifikation

Handlese, die Trauben werden im Edelstahltank zu einem weissen Basiswein verarbeitet. Nach einer sanften Pressung erfolgt eine langsame, temperaturkontrollierte Gärung, die die feinen Aromen bewahrt. Anschliessend wird der Wein nach der Méthode Charmat, dem klassischen Tankgärverfahren, weiter ausgebaut.

Charakter

Mittleres Hellgelb; im Duft einladend fruchtig mit feiner Honig- und Gebäcknoten; am Gaumen weiche Mousse, sehr frisch, ausgesprochen fruchtig mit Aromen von gelber Apfel, Pfirsich und Orangenblüten, sehr elegante Perlage

Terroir

Die Trauben stammen aus den besten Hügellagen im Herzen der Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Region. Die Reblagen für den Prosecco Superiore D.O.C.G. liegen hauptsächlich um die Ortschaft Farra di Soligo und den Rebbergen Solighetto, Farrò und San Pietro di Feletto. Die Reben wachsen auf Kalkstein und Lehmböden und werden in den letzten 10 Tagen im September von Hand geerntet

Geschichte

Die Geschwister Adamaria, Innocente und Guido Nardi gründeten das La Farra Estate in 1997 und stehen seit jeher für eine herausragende Prosecco Produktion auf höchster Qualitätsstufe. Alle Weine sind Jahrgangsweine, ein eher unüblicher Aufwand beim Prosecco und zeigt somit die qualitative Hochwertigkeit. Somit entsteht ein Prosecco, der immer ein frisches, fruchtiges und prickelndes Trinkvergnügen garantiert

Konsumhinweis

Apero, Räucher-Lachs, Meeresfrüchte, Brunch, Weisssschimmel-Käse, Frisch-Käse, leichte Desserts, Crèmen

Technische Details

Traubensorten:
Trinkreife:

100% Glera
2025 - 2027



Alkohol: 11 Vol.%
Hinweis: Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Gambero Rosso	2/3
2017	Falstaff	92/100
2017	Vinum	17/20
2016	Gambero Rosso	2/3

