



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

La Farra  
Italien, Veneto

### Vinifikation

Bereitung zum Weisswein im Edelstahltank, weiche Pressung, langsame Gärung, anschliessender Ausbau nach der Méthode Charmant (Tankgärverfahren)

### 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 um Farra di Soglio und insbesondere aus den Ortschaften Collagu, Capitania und San Gallo. In diesem Gebiet ist der Boden stark kalkhaltig und der Anbau erfolgt nach dem traditionellen Cappuccina-System

### Konsumhinweis

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

### Technische Details

Traubensorten:	100% Glera
Trinkreife:	2023 - 2025
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