

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Tresiese

Proviene dalle alte colline soleggiate di Tresiese.
Il profumo è fragrante ed aromatico,
il gusto asciutto e straordinariamente sapido.

Er stammt von den hohen, sonnigen Hügeln von Tresiese.
Duftiges Bukett, aromatisch-trocken und außergewöhnlich
würzig im Gaumen.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine - <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno - <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - <i>Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)</i>
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre - <i>15.-30. September</i>
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA - 135 dz/ha
Vinificazione - <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Weiß, leichte Pressung</i>
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur</i>
Affinamento - <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi - <i>1 - 3 Monate</i>

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11% Vol.
Residuo zuccherino <i>Restzucker</i>	4 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Gusto asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità <i>Trocken und leicht aromatisch mit viel Würze</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

Accompagna con eleganza minestre e zuppe raffinate, pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati *Elegante Begleitung zur Minestra (ital. Gemüsesuppe) und erlesenen Suppen, Edelfisch, hellem Fleisch und feinem Käse*

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene Prosecco DOCG Tresiese

Temperatura di servizio - *Serviertemperatur*: 10°C