



Prosecco Superiore Brut 2023

Der feinperlige Schaumwein zeigt sich in Strohgelb und präsentiert im Bouquet Aromen von weisser Akazienblüte, Apfel und unreifer Birne. Am Gaumen ist der Prosecco trocken und entfaltet feine Noten von weisser Blüte. Das Finish ist angenehm und von mittlerer Länge.

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Produzent | Borgo Antico |
| Kategorie | Prosecco |
| Land | Italien |
| Region | Prosecco |
| Subregion | Conegliano Valdobbiadene |
| Klassifizierung | DOCG |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 11.5000 % |
| Trinktemperatur | 6° - 8° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Glera |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 320545 |
| Passt zu | Fisch, Krustentieren, Apéro |



Vinifikation

Von Hand geerntet. Die Vinifizierung nach der Méthode Charmat erfolgt in Stahltanks.

Geschichte

Der Prosecco Superiore Brut stammt aus dem kleinsten geschützten Herkunftsgebiet in der Prosecco-Region, den Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano.

