



Valdobbiadene DOCG Prosecco Sul Lievito Frizzante (ehem. Sur Lie)

Erzeuger:	Adami
Herkunft:	Venetien DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene Gemeinde Farra di Soligo
Rebsorten:	100% Glera



Ausbau/Reife: Sanfte Pressung der Trauben. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit selektionierten Hefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Weiterverarbeitung nach der traditionellen Schaumweinmethode.

Eigenschaften: Strohgelb. Leichte, feine und anhaltende Perlage. Der Duft reicht von fruchtigen, frischen und typischen Noten bis hin zu den charakteristischen Aromen von Brotkruste. Im Geschmack am Anfang sehr fruchtig, frisch und delikat, mit leichten Hefetönen. Danach sehr komplex, mit trockenem Geschmack und leichten Bittermandel-Nuancen.

ideal zu: Fischgerichten, Risotti mit Pilzen oder Gemüse