



Giardino Rive di Colbertaldo DOCG Prosecco Superiore Spumante Dry

Erzeuger:	Adami
Herkunft:	Venetien DOCG-Anbaugebiet Prosecco Valdobbiadene Superiore Rive di Colbertaldo
Rebsorten:	100% Glera



Ausbau/Reife:	Sanftes Pressen der Trauben und statische Klärung des Mostes. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit Reinzuchthefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Versektung nach der Charmat-Methode.	
Eigenschaften:	Helles Strohgelb. Feine und lang anhaltende Perlage. Reiches, intensives und harmonisches Bouquet. Liebliche und würzige Noten von Apfel, und Pfirsich sowie Glyzinien- und Akazienblüten. Fülle und Eleganz, langer geschmeidiger Abgang	
ideal zu:	Obstkuchen, aber auch perfekt als Aperitif. Kann ein ganzes Essen begleiten.	
Pressenotizen:	Gambero Rosso:	2 rote Gläser für Jahrgang 2011, 2010
	Wine Advocate 2012:	89 Punkte für Jahrgang 2010
Besonderheiten:	Im Anbaugebiet Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG bilden die Spitze der Spitze die Lagenweine aus den Rebbergen "Rive". „Giardino“, seit 1920 im Besitz der Familie Adami, ist eine dieser insgesamt nur 43 eingetragenen Rive und eine ausgesprochene Steillage. Die Erntemenge ist begrenzt und Handlese sowie die Jahrgangsangabe auf dem Etikett vorgeschrieben.	