



LA
REGGENZA®



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**
PROSECCO SUPERIORE DOCG
RIVE MILLESIMATO
EXTRA BRUT

TYP: schäumender Weißwein

PRODUKTIONSGBIET: Farra di Soligo

TRAUBENSORTEN: Glera 100%

WEINBERG HÖHE: 250 m. ü. NN.

BODENTYP: lehmig-kalkhaltig.

ALKOHOLGEHALT: 11,50% vol.

KULTIVIERUNGSTYP: doppelt umgedreht

ERNTE: manuell

ERTRAG HECTARE: 110 q.li/ha

KLIMA: idealer Temperaturbereich für die perfekte Reifung der Glera-Trauben, die den maximalen Ausdruck ihres organoleptischen Potenzials ermöglicht.

WEINBEREITUNG: im Prozess der Umwandlung der Trauben in Wein nehmen wir die Weißweinbereitung an. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C, in Stahltanks, um beste Gärbedingungen zu ermöglichen; anschließende Ruhe auf der Hefe bis zur zweiten Gärung im Autoklaven. All dies, um die organoleptische Qualität der Trauben zu erhalten und zu bewahren. Zweite Gärung im Autoklaven für die Sektherstellung nach der "Martinotti"-Methode, auch bekannt unter dem französischen Namen "Charmat".

VERKOSTUNGSHINWEISE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Vielfältige Aromen von weißen Blüten und Glyzinien, fruchtig nach Labapfel, Zitrone, Birne, Pfirsich und zarten Anklängen an mediterrane Gewürze. Am Gaumen ist er trocken, frisch, würzig und ausgewogen, mit einem angenehm anhaltenden Abgang.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: ideal als Aperitif, zu Vorspeisen, während der Mahlzeit, zu Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci
find us

