



Giardino Rive di Colbertaldo DOCG Prosecco Superiore Spumante Dry

| | |
|-------------------|---|
| Erzeuger: | Adami |
| Herkunft: | Venetien DOCG-Anbaugebiet Prosecco Valdobbiadene Superiore Rive di Colbertaldo |
| Rebsorten: | 100% Glera |
| Boden: | Der Boden liegt auf Kalkstein und ist tonartig, dünn und wenig tief. |



| | |
|------------------------|---|
| 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. |
| Besonderheiten: | „Rive“ sind im Dialekt Weinberge die sich auf Hügeln befinden. „Giardino“, seit 1920 im Besitz der Familie Adami, ist eine der insgesamt nur 43 eingetragenen Rive und eine ausgesprochene Steillage. Die Erntemenge ist begrenzt und Handlese sowie die Jahrgangsangabe auf dem Etikett sind vorgeschrieben. |