



### Spumante Superiore DOCG Brut Valdobbiadene

Collagù  
Italien, Venetien, Valdobbiadene

Schäumender Weisswein, gekeltert aus Trauben, die an den sanften Hängen des Valdobbiadene gedeihen. Sein Name bezieht sich auf die Hügel von Collagù, eine der eindrucksvollsten und natürlichsten Landschaften des Valdobbiadene. Zartes strohgelb, schöne, langanhaltende Perlage, im Geschmack elegant und erfrischend mit Duft nach grünen Äpfeln. Der Spumante ist ideal zu jeder Mahlzeit, insbesondere zum Risotto oder Fischspeisen. Prickelnd wird der Spumante vor allem als Aperitif getrunken.

Serviertemperatur: 6 - 8°C

Vinifizierung: Hergestellt im Charmatverfahren.

Sorte: Spumante, 100% Glera ( das ist die neue Bezeichnung der Sorte Prosecco)  
10 vol%

Inhalt: 0,75 lt.

Gesamtssäure: 5,80 g/l

Restzucker: 11 g/l