



Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Asolo

Snow Polo Villa Sandi

Typ	Champagner / Schaumwein
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	Charmat VEerfahren im Drucktank
Ausschanktemperatur	6 - 8 °C
Trinkreife	2 - 3 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Glera
Grösse	75cl
Artikelnummer	00205017

Bemerkungen

Das Anbaugebiet des DOCG-Weines "Asolo Prosecco" befindet sich in der Region Venetien nördlich von Venedig, in der Provinz Treviso, auf den Hügeln des Montello und der Colli Asolani am Fusse der Dolomiten. Die Hügel bestehen aus mitteltiefen Böden mit gutem Mineralgehalt. Die klimatische Besonderheit des Gebietes besteht aus einer Abfolge aus mildem Frühling, nicht zu heissem Sommer und wieder milden Herbst, dank der günstigen Südlage der Weinberge und der Beschaffenheit der Hänge. Die Weinberge werden nach den Vorgaben des Zertifikats "Biodiversity Friend" bewirtschaftet.

Passt zu

Ein ausgezeichneter Aperitif zu Fingerfood, marinierten Fisch mit Kräutern oder Vorspeisen.

Degustationsnotizen

Von blasser strohgelber Farbe, feine und anhaltende Perlage; das Bouquet ist intensiv fruchtig mit ausgeprägten Noten von Granny

Smith. Die blumige Note ist angenehm und elegant und erinnert an Akazienblüten und Jasmin. Der Geschmack ist frisch, trocken auf einem würzigen Hintergrund mit einem angenehm fruchtigen und harmonischen Abgang.