



ROTAS VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

TRAUBENSORTE:	Glera
ANBAUGEBIET:	Innerhalb der festgelegten Produktionszone D.O.C.G., auf den sanften Hügeln der ansteigenden Dolomiten im nördlichen Teil der Provinz Treviso.
ERNTEPRIODE:	Zweite Hälfte September.
KELTERUNG:	Weißer Vinifikation, d.h. ohne Haut, bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C (68°F).
SCHAUMWEIN:	Durch langsame Refermentationierung in großen, verschlossenen Tanks bei 12 - 14°C (ca. 54 - 57°F).
TRINKTEMPERATUR:	5 - 7°C (ca. 41 - 45°F). Flasche erst kurz vor dem Servieren öffnen.

TECHNISCHE MERKMALE

DRUCK IN DER FLASCHE:	Ca. 5 atm
RESTZUCKER:	Etwa 15 gr/Liter

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FARBE:	Strohgelb mit leichter Neigung zu blaßgrün.
PERLAGE:	Der kristallklare Wein ist durchzogen von anhaltender Perlage mit feinstem Mousseux.
DUFT:	Der besonders delikate Duft präsentiert trotz anhaltender, intensiver Frucht vordergründig das Bouquet von reifen Äpfeln und Akazienblüten.
GESCHMACK:	Mit milder Süße und angenehmer Frische am Gaumen ist dieser Prosecco leicht an Alkohol, besonders geschmeidig und ausgewogen, mit langem und fruchtigem Abgang.
GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG:	Durch seine großartige Vielfalt kann man ihn sowohl als Aperitif als auch zum Ausklang eines guten Essens genießen. Grundsätzlich ist dieser Wein geeignet, jede Stunde des Tages zu beleben.