



BALLANCIN

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO Superiore

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG)

Brut

ANBAUGEBIET

Lage: Hügel von Conegliano und Valdobbiadene

Rebsorte: Glera

Boden: Ton-Lehm-Boden

Reberziehung: Sylvoz

Traubenlese: erste Septemberhälfte

Traubenlesetechnik: manuell

WEINBEREITUNG

Pressung: schonend

Ertrag: 75 %

Gärung: im Autoklav

Ausbau: im Stahltank

Schaumbildung: 30 Tage

Schaumweinherstellung: Méthode Charmat

ANALYTISCHE MERKMALE

Restzucker: 10 g Liter

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Gesamtsäure: 6,30 g Liter

Druck in der Flasche: 5 atm

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage.

Bouquet: reich an blumigen (Akazien- und Rosenblüten) und fruchtigen Noten (grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte).

Geschmack: säuerlich, frisch und sehr ausgewogen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zu einem bedeutsamen Aperitif und optimal zum Anstoßen zu allen festlichen Anlässen.

Serviertemperatur: 4-5 °C, direkt vor dem Verzehr öffnen.

