

Prosecco Ca Vittoria Extra Dry DOCG



Herkunft	Italien, Venezien
Produzent	Ca Vittoria di Favero Lorenzo
Traubensorten	Glera
Flaschengrößen	75cl
Alkoholgehalt	11,5 %
Genussphase	1 bis 2 Jahre ab Ernte
Ausschenktemperatur	6° bis 8°C
Gebinde	Kar
Passt zu	Geflügel, Meeresfrüchten, Apéro

Beschreibung

Sein Bouquet erinnert an Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Im Gaumen zeigen sich Aromen von wilden Waldbeeren. Zudem verfügt er über eine harmonische Tanninstruktur.

Charakteristik

Typischer Humagne rouge aus dem Wallis. Traditionell im Stahltank ausgebaut. Gekleidet in ein dunkles Rubinrot. Die Sinne von Heidelbeeren und wilden Brombeeren angesprochen. Im Gaumen harmonisch, fein und rassig mit tollen Noten von Waldbeeren. Harmonisch im Tannin. Sofort trinkbar aber auch lagerfähig.

Vinifikation

Im Edelstahltank ausgebaut.

Walhalla