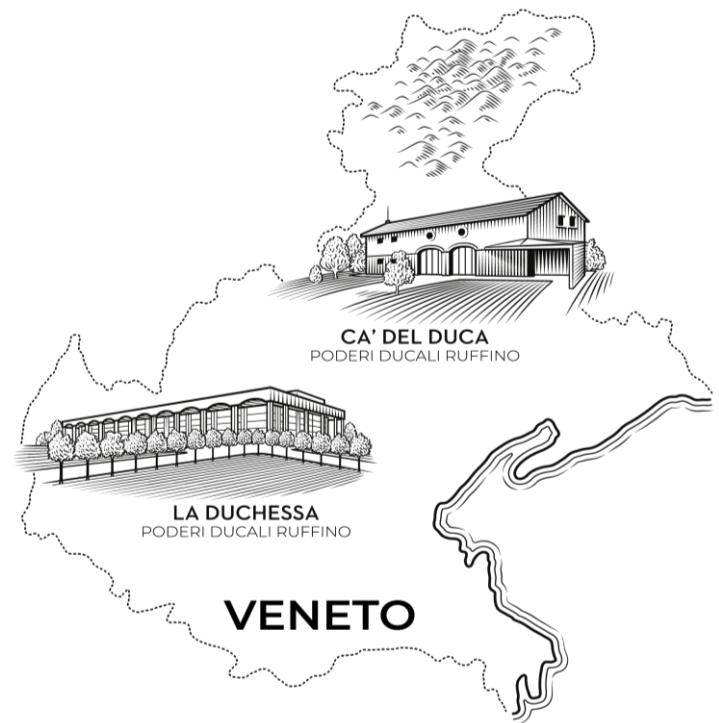


Prosecco

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Die für diesen Wein verwendeten Trauben stammen aus dem weltberühmten Prosecco-Gebiet. Höhenlage: 100-250 mt. Boden: Tiefgründige Böden, bestehend aus Fels- und Sandkonglomeraten mit viel Ton und Eisen.



TRAUBENMISCHUNG: 85% Glera, 15% Pinot Grigio, Chardonnay und andere ergänzende Rebsorten

BESCHREIBUNG

Perlage: klein, fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

Geruch: zarten Aromen von weißen Blumen, die sich mit fruchtigen Noten von Äpfeln und Birnen vermischen.

Geschmack: der Geschmack ist frisch und fruchtig. Feine Perlage mit lebhaftem, saftigem Abgang. Ausgezeichnet als Aperitif zu kalten Gerichten und gebratenen Speisen. Passt hervorragend zu Risotto und leicht würzigen Gerichten.

AUSBAU UND REIFUNG

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden vergoren, um den Grundwein zu erhalten. Anschließend wird er nach der Charmat- Methode erneut vergoren, die in einer natürlichen Nachgärung in Drucktanks mit ausgewählter Hefe besteht. Dieser Prozess, der etwa einen Monat dauert, garantiert eine feine Perlage und bewahrt die für die Sorte typischen Fruchtaromen.

BEMERKENSWERTES

- Ruffino hält sich bei der Herstellung seines Prosecco an ein genaues Protokoll: Nach dem Pressen wird der Saft eingefroren, damit über einen längeren Zeitraum hinweg ein hochwertiger Cuvée verfügbar bleibt. Erst dann erfolgt die Gärung, wodurch die für die Sorte typischen fruchtigen und blumigen Aromen weiter erhalten bleiben.

RUFFINO
1877