

Prosecco
DOC
Geschützte Ursprungsbezeichnung

Albafiorita

Prosecco
DOC

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Rebsorte: Glera

Herkunftsbezeichnung: Prosecco DOC

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Traubenhöchstertrag: 18 Tonnen pro Hektar

Weintyp: Schaumwein, Extra Dry

Zweite Gärung: Rund 40 Tage im Drucktank



Nach der ersten Gärung bringen wir den Grundwein nach Valdobbiadene. Dort entsteht bei der zweiten Gärung die feine Perlage.

Die langsame Gärung bei niedrigen Temperaturen sorgt dafür, dass die Perlage lange anhält.

Wir füllen den Wein mehrmals im Jahr ab, damit er seine Frische und seinen Charakter bewahrt.

In der Nase zeigen sich typische Noten von grünem Apfel. Am Gaumen stehen die lebendige Säure und die geschmeidige Textur in einem ausgewogenen Verhältnis. So wirkt der Wein fruchtig, frisch und elegant.

Als Aperitif eignet er sich ebenso gut wie als Begleiter zu vielen Gerichten, besonders zu Fisch und cremigem Käse.

www.albafiorita.com
winery@albafiorita.com

via Crosere, 115
33053 Latisana (UD)
+ 39 3408731918

Albafiorita