



PROSECCO BIODIVERSITY SUPERIORE BRUT DOCG ASOLO

Art.-Nr. VS 15-00



WEINGUT:	Villa Sandi
REGION/LAND:	Venetien/Italien
REBSORTE(N):	100% Glera
FÜLLMENGE:	0,75 ml
ALKOHOL:	11,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	12,0 g/l
SÄURE:	5,5 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Die DOCG Asolo Prosecco Superiore liegt in Venetien, nördlich von Venedig, am Fuße der Dolomiten. Insgesamt gehören 17 Gemeinden der DOCG an. Der Prosecco zeigt sich in einer hellgelben Farbe mit einer fein-funkelnden Perlage. Das Produkt entfaltet ein intensiv fruchtiges Aroma mit klaren Noten von reifem goldenem Apfel und Birne, im Abgang zeigen sich Aromen von Jasminblüten und eine angenehme Mineralität. Am Gaumen ist der Prosecco frisch und würzig mit einer samtigen Perlage. Er zeigt sich ausgewogen mit einem herzhaften Abgang und einer harmonischen Länge.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Spring Tasting 2022: Gold |falstaff: 92