



## “LA RIVETTA 120 “ PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE DOCG VALDOBBIADENE

Art.-Nr. VS 69



<b>WEINGUT:</b>	Villa Sandi
<b>REGION/LAND:</b>	Venetien/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	100% Glera
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	11,5 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	3,0 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,8 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Edelstahl
<b>BESCHREIBUNG:</b>	

Der Name La Rivetta ist zu einem Symbol für ein exzellentes Terroir geworden. La Rivetta 120 steht für eine besondere Synergie aus Boden, Mikroklima und Tradition, die durch eine 120-tägige Reifung auf der Hefe verstärkt wird. Dies zeigt sich in einer brillanten gelben Farbe mit leicht grünlichem Schimmer und einer feinen, zarten Perlage. Wunderschön zartseidiger Prosecco, leicht mit frischer Säure und duftend nach Pfirsich und Mandelblüte. Betörend feines Mousseux wirkt animierend im Mund – der perfekte Solist oder beschwingter Begleiter zur leichten mediterranen Küche.

### AUSZEICHNUNGEN:

falstaff 2025: 94 P. | Frankfurt Interantional Trophy 2022: Gold  
| MUNDUS VINI Spring Tasting 2022: Gold | Berliner Wein  
Trophy 2022: Gold | The Prosecco Masters 2022: Gold