

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
DRY

Kapitel 4°

MELUSINA

Melusina verdankt seinen Namen einer mythischen Sagenfigur, einem wunderschönen Mädchen, das der Fischer Orio, von seiner süßen Stimme angezogen, aus dem Wasser rettet.

Melusina präsentiert sich mit satten goldenen Reflexen und einer feinen und anhaltenden Perlage. Dieser Prosecco überzeugt mit seinem süßen Bukett, das an Ginster und Magnolienblüten erinnert, abgerundet durch eine Note von Akazienhonig, aromatischen Kräutern und einem Hauch Puderzucker. Am Gaumen entwickelt er eine kräftige Struktur, die den Restzucker des Weines widerspiegelt. Seine Würze und Frische harmonisieren in einem perfekten Gleichgewicht mit seiner Milde und Weichheit.

Kombination: Der richtige Wein zu süßen Pfannkuchen und trockenen Keksen.
Wagen Sie eine ungewöhnliche Kombination und genießen Sie ihn zu Polenta und Hering.

REBSORTE

Glera (besser bekannt als Prosecco)

GEOGRAPHISCHE LAGE

Auf den Hügeln von Conegliano Valdobbiadene in der Provinz Treviso innerhalb der Grenzen der D.O.C.G.

WEINLESE

Von Ende September bis Mitte Oktober

KELTERUNG

In weiß (ohne Häute)

BEGINN DER SCHAUMBILDUNG

30/40 gg.

Durch langsame erneue Gärung in geschlossenen Gefäßen bei 12°-14°C.

Druck in der Flasche: 5 atm

METHODE DER SCHAUMWEINHERSTELLUNG

Erneue Gärung in großen Gefäßen (Charmat-Methode)

PERLAGE

Fein und anhaltend

SERVIERTEMPERATUR

Für den besten Genuss bei 5/7°C servieren und erst kurz vor dem Verzehr entkorken, damit sein Aroma nicht verloren geht

RESTZUCKER

24 g/l

ALKOHOLGEHALT

11,5 % vol.

