



“LA RIVETTA 120 “ PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE DOCG VALDOBBIADENE

Art.-Nr. VS 69-00



WEINGUT:	Villa Sandi
REGION/LAND:	Venetien/Italien
REBSORTE(N):	100% Glera
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	11,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	4,0 g/l
SÄURE:	5,3 g/l
AUSBAU:	Edelstahl
BESCHREIBUNG:	

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. Das zeigt sich in einer brillanten gelben Farbe mit leicht grünlichem Schimmer und einer feinen und zarten Perlage. Das Aroma erinnert an Granny Smith Äpfel, Glyzinie und Akazienblüten. Der Geschmack ist frisch und duftend mit einer gelbfruchtigen Aromatik. Als Ergebnis der verlängerten Reifung bekommt man einen komplexen, cremigen Schaumwein.

AUSZEICHNUNGEN:

Frankfurt Interantional Trophy 2022: Großes Gold | MUNDUS VINI Spring Tasting 2022: Gold | Berliner Wein Trophy 2022: Gold | The Prosecco Masters 2022: Gold