

Gaio Extra Dry Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG

Frisch – aromatisch – typisch

Herkunft

Italien

Produzent

Conte Collalto

Jahrgang

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

11.5%

Kulinarik

Ideal als Apéro sowie zu cremigem Risotto, frischer Pasta und Krustentieren.

Rebsorte

Glera

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

6 - 8°C

Artikelnummer

80320725

Ausbau

Méthode Charmat

ÜBER DEN WEIN

Der Gaio Extra Dry Prosecco Superiore DOCG Millesimato stammt aus den historischen Hügeln von Conegliano-Valdobbiadene. Aus eigenen Weinbergen gekeltert, vereint er die Eleganz der Glera mit der zusätzlichen Komplexität der autochthonen Sorten Verdiso und Bianchetta. Die feine Balance zwischen der dezenten Restsüsse von 12 g/l und der lebendigen Säure verleiht ihm einen frischen, harmonischen und eleganten Charakter.

Ideal als Apéro sowie zu cremigem Risotto, frischer Pasta und Krustentieren.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Zitronengelb mit leichten grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

Aromatik

Mittlere Aromaintensität mit frischen Noten von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitrone, ergänzt durch Aromen von Apfel, Quitte und feinen Steinfrüchten.

Körper

Extra Dry, mit einer frischen Säure, einer feinen und angenehmen Perlage sowie einem schlanken Körper. Die fruchtige Aromatik von Zitrusfrüchten, Grapefruit, Apfel und Steinfrüchten setzt sich am Gaumen fort. Die dezente Restsüsse sorgt für eine harmonische Balance und verleiht dem Wein eine angenehme Rundheit. Der Abgang ist frisch und kurz.

Gesamteindruck

Ein eleganter Prosecco Superiore mit lebendiger Frische, klarer Frucht und einer schönen Balance zwischen Säure und Süsse. Seine typische Aromatik und die feine Perlage machen ihn zu einem vielseitigen und unkomplizierten Begleiter.



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch