

## 2023 Springo Blue

Prosecco Superiore Extra Brut, Conegliano Valdobbiadene DOCG, Le Manzane

Raffinierter Jahrgangs-Prosecco aus steilen Lagen



**Beschreibung:**

Rive di Formeniga ist eine der 43 «Rive», die die verschiedenen Ausdrucksformen des Gebiets hervorheben. «Rive» bedeutet, dass die Weinberge in steilen Lagen liegen. Die Glera-Trauben, die für die Herstellung des Prosecco Superiore mit der Bezeichnung «Rive» verwendet werden, stammen aus speziellen Weinbergen, in denen eine geringere Menge an Trauben pro Hektar produziert wird und die Ernte zu 100% von Hand erfolgt. Der Prosecco Superiore Springo Blue wird in der Gemeinde von Vittorio Veneto, Ortsteil Formeniga, hergestellt.

**Degustationsnotiz:**

Hellgelb, grünlich-goldene Nuancen. Ein zarter Apfelduft, Eisenkraut und Mandelblüten in der sehr eleganten Nase. Auf dem Gaumen überzeugt viel gelbe Frucht, an Quitten und Limetten erinnernd, die sich mit einer feinen Perlage vermählt, gefolgt von einigen Briochenoten dahinter; aromatisch nicht nachlassend bis ins frische, lebendige Finale.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Coneglio-Valdobbiadene
<b>Produzent:</b>	Le Manzane
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Glera
<b>Artikelnummer:</b>	1292923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Springo Blue

Prosecco Superiore Extra Brut  
Conegliano Valdobbiadene DOCG  
Le Manzane

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Glera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren