



COL DI MANZA

Bio und vegan, aus biodynamischen Trauben

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato

Auf den lichtdurchfluteten Hügeln von Farra di Soligo wächst die Rebe nach den Prinzipien der Biodynamik, in einem ständigen Dialog mit den natürlichen und den subtileren Kräften. Col di Manza entspringt diesem Gleichgewicht: ein Extra Dry mit Aromen von Wiesenblumen und reifen Früchten, mit einem weichen und umhüllenden Geschmack, der die Ruhe der Hügel, aus denen er stammt, zu vermitteln vermag. Es ist ein Wein, der dazu einlädt, zu entschleunigen, die Details wahrzunehmen und die essentielle Schönheit der Dinge zu erkennen, wenn man nichts hinzufügt – und einfach nur darauf hört, was das Terroir zu bieten hat.

Certified B Corporation

Bezeichnung: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Typ: Spumante Extra Dry Millesimato - aus biodynamischen Trauben
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Farra di Soligo - Treviso

IM WEINBERG

Boden: Lehmiger Sandboden – kalkhaltig – wenig tief
Alter der Rebstöcke: Zwischen 20 und 40 Jahren
Erziehungssystem: Guyot, sylvoz
Lese: von Hand

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Meeresfrüchtesuppen, gemischte Fischfrikassee, Weichkäse, Gemüsekuchen, Obstkuchen und traditionelle Kekse.

ZERTIFIZIERUNGEN

VEGAN

Entdecken Sie unseren Wein

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weissweinproduktion mit Gärung bei niedriger Temperatur und Schaumweinbereitung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Zucker: 14 g/l

VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit intensiven grünen Reflexen.
Aroma: Aromen von reifen gelben Äpfeln und Pfirsichen, blumig mit Noten von Rosen und Glyzinien sowie Wiesenblumen.
Geschmack: Harmonisch, samtig, vollmundig, lang und anhaltend.

Auch in Magnum-Format erhältlich: **1.5 L**