



# BALLANCIN

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO Superiore

*Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG)*

### Brut Magnum 1,5 Liter

#### ANBAUGEBIET

Lage: Hügel von Conegliano und Valdobbiadene  
Rebsorte: Glera  
Boden: Ton-Lehm-Boden  
Reberziehung: Sylvoz  
Traubenlese: erste Septemberhälfte  
Traubenlesetechnik: manuell

#### WEINBEREITUNG

Pressung: schonend  
Ertrag: 75 %  
Gärung: im Autoklav  
Ausbau: im Stahltank  
Schaumbildung: 30 Tage  
Schaumweinherstellung: Méthode Charmat

#### ANALYTISCHE MERKMALE

Restzucker: 10 g Liter  
Alkoholgehalt: 11% Vol.  
Gesamtsäure: 6,30 g Liter  
Druck in der Flasche: 5 atm

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage.  
Bouquet: reich an blumigen (Akazien- und Rosenblüten) und fruchtigen Noten (grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte).  
Geschmack: säuerlich, frisch und sehr ausgewogen.

#### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zu einem bedeutsamen Aperitif und optimal zum Anstoßen zu allen festlichen Anlässen.  
Serviertemperatur: 4-5 °C, direkt vor dem Verzehr öffnen.

