



# PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC FENICE

AZIENDA AGRICOLA GIOL SAN POLI DI PIAVE VENETO



100% Glera Trauben

Feine Perlage, blasses Strohgelb, fruchtige Aromen mit Noten von Früchten mit weissem Fruchtfleisch, Apfel und Pfirsich und mit blumigen Noten, die an Glyzinien und Akazienblüten erinnern. Gut strukturiert, angenehm und harmonisch, zart trocken.

Passt zu Pannetone, Kuchen, Gebäcke, Vorspeisen mit Gemüse, leichtem Fisch, klare Suppen, Dessertkäse servieren 8°-10° C vegan lagerbar bis 2 Jahre

Das Weingut Vini Giol gilt als das älteste dokumentierte Weingut Italiens. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1427. Im antiken Weingut werden ausschließlich Trauben aus der eigenen Produktion gekeltert.

Diese stammen von den historischen Gutshöfen La Bicana, Il Bassonet, Le Gerette und Spiridiona. Die Familie Giol setzt auf Spitzenqualität und bewirtschaftet die ca. 25 ha Rebland biologisch.

Drei Reifekeller, die von oft mehr als einem Meter dicken Wänden geschützt werden halten das ganze Jahr über eine konstante Temperatur und weisen einen zauberhaften Schatz auf: Decken mit Holzgebälk und Steingewölben führen durch die Gänge und Keller zu den mehr als 140 Fässern, die ausschließlich aus slowenischer Eiche gebaut sind.

