

DANIELI

1898

REFRONTOLO MARZEMINO RISERVA TOFFOLI, COLLI DI CONEGLIANO DOCG

Der Kleinbetrieb «Toffoli» wurde 1964 von Vincenzo Toffoli gegründet. Vincenzo konnte die Erfahrung und die ganze Leidenschaft auf seine Söhne Sante, Luciano und Gabriele übertragen, die das Unternehmen heute mit Hilfe der Neffen Umberto und Francesca führen. Die naturbelassenen Methoden, verbunden mit einer modernen Technologie gestatten es Toffoli, authentische Weine zu produzieren, welche durch ihre aussergewöhnliche Qualität überzeugen. Die Prosecco Trauben werden von Hand geerntet und strengen Kriterien unterzogen.

International wird die Kellerei mit ihren Prosecco immer mit den höchste Auszeichnungen und Diplome gekürt.



- Rebsorten:** 95% Marzemino, 5% Merlot & Cabernet
- Vinifikation:** Das Traubengut wird vor der Kelterung getrocknet. Danach folgt ein Teil der Reife in Stahltanks, ein Teil in Eichenfässern.
- Farbe:** Dichtes Rubinrot.
- Bouquet:** Reiffruchtige Aromen nach dunklen Früchten, würzige und Holzige Aromen mit leichten Specknoten.
- Gaumen:** Weich, rund, ausgewogen, mit leichten Tanninen und langer Nachhaltigkeit.
- Alkoholgehalt:** 14,5% vol.
- Trinktemperatur:** 16 - 18°C
- Passt gut zu:** Gebrilltem Fleisch, Braten, Wild, und gereiftem Käse.