



Prosecco DOC Brut Spumante

SPEZIALITÄTEN



Alkohol: 11% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Die Weinberge befinden sich in der Provinz Treviso im Gebiet "Prosecco Doc".

Rebsorten: Glera 100%. Es wird ausschliesslich in "Sylvoz doppio capovolto" mit 3000 Weinstöcken pro Hektar angebaut.

Boden: Glaziale und alluviale Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Das Maischen erfolgt ohne Schalenkontakt und unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.) mit „Martinotti“ (Charmat) Methode.

Farbe: Hell strohgelb mit grünlichen Reflexen. Perlage: fein, langanhaltend und cremig.

Duft: Das zarte Bouquet erinnert an weisse Blumen und hellen Früchten.

Geschmack: Fruchtig, fein und elegant.

Trinktemperatur: Sehr kalt: 6-8°C.

Lagerung: Sollte jung getrunken werden. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Das richtige Getränk, um auf der Terrasse den Sonnenuntergang zu genießen.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Zucker: 11,90 g/l

SO2 gesamtmenge: 112 mg/l

Freies SO2: 20 mg/l

Trockene Extraktmenge: 17,2 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,24 g/l