

Prosecco

DOC Brut Spumante



Alkohol: 11 % vol.

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

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

Boden: Glazialem und alluvialem Ursprungs.

Weinbereitungssystem: 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: Ausgezeichnet als Aperitif und zum Abschluss einer Mahlzeit mit Süßigkeiten und Desserts.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
11.9 g/l	5.40 g/l	0.18 g/l	107 g/l	20 g/l	19.7 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM