



PROSECCO BRUT DOC MILLESIMATO

Bezeichnung	DOC
Weinart	Weiß
Ursprungsregion	Veneto
Boden	Moränischer Sandstein
Trauben	Glera 100%
Ernte	Anfang September
Weinbereitung	Sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung in Stahlbehältern
Veredelung	20 Tage in druckregulierten Behältern 2 Monate bei -2°C auf dem Weintrub

VERKOSTUNGSANGABEN

Farbe	Helles Strohgelb
Bouquet	Blumig, elegant, mit feiner und anhaltender Perlenbildung
Geschmack	Trocken, mit gutem Säuregehalt, recht anhaltend und kräftig
Empfehlung	Zu Vorspeisen aus Fisch und Krustentieren, Aperitif
Serviertemperatur	10-12°C

DATEN

Alkoholgehalt	11,5° Alc. Vol.
Gesamtsäuregehalt	8,2 gr/l.
Restzucker	13 gr/l.

