



# RIVA DEI FRATI



## NAME DER FLASCHE

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT

## REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

Glera 100%

## PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

## EIGENSCHAFT DER ERDE

## LANDWIRTSCHAFTSFORM

## WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

## WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller Ernte, erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei beaufsichtigter Temperatur

## SEKHTERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-mat-Methode

## ALKOHOLGEHALT

11,5% Vol.

## RESTZUCKERGEHALT

10-12 g/l

## DRUCK

5 bar

## LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18°C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kuehlschrank fuer mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern.

## GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 8-10° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden

## FLASCHENFORMAT

750ml

## WEINPROBE

**Farbe:** strohgelb

**Geruch:** der Duft der weissen Früchte herrschen mit eleganter Feinheit über diejenigen mit gelbem Fruchtfleisch

**Geschmack:** das Säure-Zucker-Gleichgewicht mit der Cremigkeit des Schaums führt zu einem angenehmen Speichelfluss und zu einer guten Haltbarkeit.

**Nachgeschmack:** Apfelnoten werden wieder wahrgenommen