



NAME DER FLASCHE

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE

REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

Glera 100%

PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

...200-300 mslm

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.

SEKHERSTELLUNG

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

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKERGEHALT

12 g/l

DRUCK

2,5 bar

LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18° C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kühlschrank 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

Langanhaltender Geschmack mit hervorragender Trinkbarkeit.

Fabe: strohgelb

Geruch: Blumenduft mit leichter Zitrusnote, die Frische verleiht.

Geschmack: bewahrt eine angenehme Geschmacksfrische

Nachgeschmack: Blumenduft mit leichter Zitrusnote