



PROSECCO D.O.C. TREVISO "40" SPAGO

Nur die qualitativ hochwertigen Rebsorten Glera werden ausgewählt und sorgfältig von Hand geerntet, um diesen einzigartigen, unverwechselbaren Wein herzustellen. Aufgrund seiner Frische und ausgeprägt fruchtigen Note passt er hervorragend zu leichten Gerichten. Ausgezeichnet als Aperitif oder als "Konversationswein".

Bei 8 – 10 °C servieren / Alkoholgehalt 10,5% vol.

GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	Prosecco D.O.C. Treviso
WEINART	schaumweine
FARBE	Strohgelb
DUFT	typischer Traubenduft.
GESCHMACK	weicher, an Obst, insbesondere Apfel, erinnernder Geschmack. Dank seiner lebhaften Blasen ist er frisch, jung und sehr angenehm

AGRONOMISCHE DATEN

VERWENDETE TRAUBEN	Glera 100%
STANDORT DER WEINBERGE	Colle Umberto, Nordosten der Provinz Treviso im Veneto
BODENART	mittelschwerer Moränenboden
AUSRICHTUNG DER WEINREBEN	Nord-Süd
LAGE DER WEINBERGE	Osten
ERNTZEIT	Ende August - Anfang September

ÖNOLOGISCHE DATEN

VINIFIZIERUNG	weiche Pressung und klassische Weissweinvinifizierung bei kontrollierter Temperatur
SCHAUMWEINBEREITUNG	Charmat -Methode
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	10,5% vol.
SÄUREGEHALT	5,2 g/l
RESTZUCKER	10 g/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	ein Wein für Zwischendurch, der auch optimal zu leichten Gerichten passt
SERVIERTEMPERATUR	8 – 10°C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen