



PROSECCO D.O.C. DRY "PARK"

Dieser aus reinen Glera-Trauben hergestellte Schaumwein "Charmat" ist elegant weich und ohne Exzesse und eignet sich aufgrund seines sanften, fruchtigen Dufts und seines schlanken, leichten Körpers hervorragend für jede Feiergelegenheit.

Bei 6 – 8 °C servieren / Alkoholgehalt 11% vol.

GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	Prosecco D.O.C. Treviso
WEINART	schaumweine
GESCHMACK	dry
FARBE	Strohgelb, feine, anhaltende Perlage
DUFT	angehmer, fruchtiger Duft
GESCHMACK	anhaltender Geschmack, schlanker Körper, schmackhaft, mit Apfel- und Birnnoten

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 mit kurzer Nachgärung
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	11% vol.
SÄUREGEHALT	5,5 g/l
RESTZUCKER	20 g/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	angenehm weich, passt zu jeder Feiergelegenheit. Ideal zum Dessert
SERVIERTEMPERATUR	6 – 8 °C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen