



PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY "40"

Dieser Prosecco entsteht aus einer tiefgreifenden inneren Entwicklung und aus der Intuition unserer Winzermeister. Sein frisches, delikates, sehr feine Aroma mit einem blumigen, fruchtigen Bouquet ist das außerordentliche Ergebnis von 40 Jahren Forschung, völliger Hingabe und tiefer Leidenschaft.

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

GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	Prosecco D.O.C. Treviso
WEINART	schaumweine
GESCHMACK	extra dry
FARBE	Strohgelb, feine, anhaltende Perlage
DUFT	elegant fruchtiger Duft, der an Apfel und Birne erinnert, begleitet von einem Hauch weißer Blumen
GESCHMACK	weicher und gleichzeitig trockener Geschmack

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 langer Nachgärung
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	11% vol.
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
RESTZUCKER	13 g/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	ausgezeichnet zu jeder Gelegenheit, auch zu Meeresfrüchten, Nudeln, weißem Fleisch, frischem Käse und trockenem Gebäck
SERVIERTEMPERATUR	6 – 8 °C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen