



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

Ein ausgezeichneter Prosecco, bei dem der Restzucker die berauschend fruchtigen Noten hervorhebt. Die feine Perlage umschmeichelt den Gaumen, wodurch dieser Wein für jede Gelegenheit eignet ist.

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, Birne und Zitrusfrüchte 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 kurzer Nachgärung
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	11% vol.
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
RESTZUCKER	15 g/l

ANDERE DATEN

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