Prosecco D.O.C.
brut mit Bio-Siegel

LAND	Italien
REGION	Mortegliano, Friuli
QUALITÄTSSTUFE	D.O.C.
FARBE	Weiss
GESCHMACK	trocken
RESTZUCKER	12 g/l
SÄURE	5.7 g/l
ALKOHOL	11.5 %
TEMPERATUR	8-10 °C
LAGERDAUER	Schmeckt jung am besten
CHARAKTER	fruchtig und elegant
PASST ZU	Apéritif, Vorspeisen, Pasta mit Lachs, Gebäck, Dessert
INHALT	75 cl
NUMMER	11008



DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Ein super Prosecco Spumante von ausgewählten Weinbergen in Mortegliano, Friaul. Die Trauben werden unter vollständiger Berücksichtigung des Terroirs und nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus angebaut.
Die Schwemmböden sind eine spezielle Art von Alluvialboden, die durch wiederholte Überschwemmungen und Ablagerungen von Sedimenten entstanden sind und sich ausserordentlich gut für den Weinanbau eignen.

Durch die limitierte Pflanzdichte, gepaart mit einem maximalen Ertrag pro Rebstock von 3.5 kgs Trauben, ergeben die Glera-Reben nur einen reduzierten Ertrag. Geerntet wird in der Nacht, mit anschliessender schonender Pressung. Die Kaltgärung erfolgt während 90 Tagen in kleinen Edelstahltanks (Charmat Methode).

Helles strohgelb mit goldenen Reflexen; Nase von gelben Früchten, Apfel, Stachelbeeren; am Gaumen fruchtbetont, leicht, elegant"