



Prosecco DOC Spumante Brut



KLASSIFIZIERUNG
DOC



REBSORTE
Glera



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent.



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE
200 ml - 375 ml
750 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben werden sanft gequetscht und einer vorsichtigen Pressung mit waagerechten Membranpressen, um nur den Most bester Qualität zu extrahieren. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C für einen Teil des Mostes, während der restliche Most bis zur Schaumbildung bei 0°C aufbewahrt wird, die in geeigneten Behältern erfolgt, um einen Druck von 5 Atmosphären aufrechtzuerhalten.

FARBE

Helles Strohgelb, klar. Feine weiße, spritzige Mousse mit einer sehr feinen Perlage.

BOUQUET

Angenehm intensiv, sehr fruchtig, leicht aromatisch, mit einem Anklang an Glyzinienblüten.

GESCHMACK

In der Tendenz trocken, mit sehr angenehmem Geschmack und einem leichten Abgang nach Mandeln, wie es für die Gleratrauben typisch ist.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte mit einer Temperatur von ca. 7-8°C serviert werden.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, so wie auch zu vielen weiteren Anlässen.