



Prosecco ICE Spumante Demi Sec



KLASSIFIZIERUNG
DOC



REBSORTE
Glera



ALKOHOLGEHALT
11% vol.



FLASCHENGROSSE
750 ml

VINIFIKATION

Der vorsichtig gepresste Most wird bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C einer ersten Gärung unterzogen. Der Grundwein wird dann umgefüllt in Drucktanks aus Edelstahl, wo er mithilfe der traditionellen Charmat-Methode mit Kohlensäure versetzt wird.

FARBE

Helles, mattes Strohgelb, feine, klare Moussierung mit einer sehr feinen Perlage.

BOUQUET

Attraktiv, intensiv; sehr fruchtig und aromatisch, mit Anklängen von Jasmin und reifen Äpfeln der Sorte Golden.

GESCHMACK

Sehr gut ausgewogen und elegant, eindeutig von mittlerer Süße mit Anklängen von Honig.

SERVIERTEMPERATUR

5°-7°C.

SPEISEKOMBINATION

Prosecco ICE passt zum Desserts, pur oder auf Eis, in einem breiten Stielglas zur Betonung seines intensiven, aromatischen Dufts und in Kombination mit Zitronenzeste oder Limette für die Verstärkung seiner herrlichen Frische.