



Prosecco DOC Frizzante



KLASSIFIZIERUNG
DOC



REBSORTE
100% Glera.



ALKOHOLGEHALT
10,5% Vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE
200 ml, 750 ml

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Glera Trauben werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird bis zur natürlichen Kohlensäureentstehung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0°C gehalten.

FARBE

Helles Strohgelb, klar und glänzend.

BOUQUET

Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK

Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 8-10°C zu servieren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.