



Prosecco DOC Frizzante



KLASSIFIZIERUNG
DOC



REBSORTE
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.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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