



Prosecco Spumante Brut



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Glera



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml - 200 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Glertrauben unseres Weinguts werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird zur natürlichen Gärung 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 5° - 7° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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