



Prosecco Frizzante DOC

VINIFIKATION

Die Ernte der Glera - Trauben findet in der zweiten Septemberdekade statt. Der aus der sanften Pressung der Trauben gewonnene Most wird sofort von den Schalen getrennt, geklärt und im Tankgärverfahren temperaturkontrolliert bei 17 ° C unter Verwendung ausgewählter Sortenhefen fermentiert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mit seiner charakteristischen strohgelben Farbe verbindet dieser Wein den typischen Duft des Prosecco mit der feinen Persistenz der Perlage in einer perfekten Kombination aus Frische und Lebendigkeit. Am Gaumen zeigen sich zarte blumige sowie fruchtige Nuancen, grüner Apfel und Birne stehen im Vordergrund mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.

ESSENSKOMBINATIONEN

Aperitifwein par excellence, dieser Wein ist perfekt zu leichten Gerichten wie Suppen und vegetarischen Vorspeisen, frische Käse, weißem Fleisch und sämtlichen Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8°C

Alkoholgehalt gesamt: 11 %

1 Karton = 6 Flaschen

Gesamtgewicht/Karton: 7,45 kg

1 Palette = 570 Flaschen (95 Kartons)

1 Palette = 5 Lagen à 19 Kartons

Gesamtgewicht der Palette: ca. 720 kg