



## PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT

### Datenblatt

Alkoholgehalt gesamt: 11 %  
Zuckergehalt: 11g/lit  
Solf-Anhydrid.: 32 mg/lit  
Gesamtsäure: 6,5 g/lit  
Druck: 5 Bar

Schaumwein mit natürlicher Gärung (Charmat-Methode), im Drucktank mit Rührwerken temperaturkontrolliert bei ca. 14 °C.

Rebsorte: Glera wird auf den Hügeln von Valdobbiadene ca. 300 Metern über dem Meeresspiegel angebaut und zum Ende der Erntezeit (etwa Ende September) gelesen.

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, reichlich Schaum mit feiner lang anhaltender Perlage. Der zarte Duft erinnert an Glyzinien und Akazienblüten.

Besonders fruchtiger, leicht süßlicher Geschmack, frisch am Gaumen.

Idealer Aperitifwein, dank seiner charakteristischen Frische aber auch ein perfekter Begleiter durch die gesamte Speisenfolge.

Serviertemperatur 4 - 6 °C.

An kühlen, trockenen Orten vor Hitze und Licht geschützt lagern.

1 Karton = 6 Flaschen

Gesamtgewicht/Karton: 8,45 kg

1 Palette = 480 Flaschen (80 Kartons)

1 Palette = 5 Lagen à 16 Kartons

Gesamtgewicht der Palette: ca. 750 kg