



PROSECCO SPUMANTE DOC ROSE` EXTRA DRY

Datenblatt

Alkoholgehalt gesamt: 11 %

Zuckergehalt: 15g/lit

Solf-Anhydrid.: 32 mg/lit

Gesamtsäure: 6,7 g/lit

Druck: 5 Bar

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

Rebsorten: Glera- und Pinot Noir-Trauben aus den behördlich festgelegten Anbaugebieten des Prosecco D.O.C..

Eleganter Rosé - Farbton, reichlich Schaum mit feiner lang anhaltender Perlage.

Blumiges Bouquet mit fruchtiger Note.

Zart frischer Geschmack, leicht süßlich und besonders fruchtig am Gaumen.

Idealer Aperitifwein , auch in Kombination mit Fisch und Krustentieren.

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