



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut



Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



Anbaugebiet: Provinz von Treviso.
Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.
Bodenstruktur: mittlerer Texturen.
Rebsorte: Glera.
Erziehungsform: Sylvos.
Weinlese: September zweite 10 Tage.

Technologie "Le Contesse":

- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung im Stahltanks bei niedriger Temperatur.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

Restzucker: 10 g/l..

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

Aroma: Fruchtig, mit zarten Noten von goldenen Apfel und Williams-Birnen und einem Hauch von weißen Blüten.

Bouquet: erfrischenden und lieblich.

Servieren: servieren bei 6-8°C.

Serviervorschlag: super als Aperitif. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fisch.