

PROSECCO DOC TREVISO Spumante Extra Dry



Der Extra Dry ist die klassische Version des Prosecco.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	DOC Treviso
Rebsorte	Bio-Trauben: 100% Glera
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Zweite natürliche Gärung im Autoklav aus Edelstahl mit dem "Martinotti-Charmat-Verfahren".
Alkoholgehalt	11.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.75L; 1.5L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zarte strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.
Bouquet	Feines Bouquet nach weißen Blüten, Äpfeln der Sorte Golden, leichte Noten nach Banane und Pfirsich.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch, aromatisch, samtig mit leichten Nuancen nach Akazienhonig und angenehm rund.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Hervorragend als Aperitif. Ideal zu Kürbiscremesuppen, Grillgemüse und Sommersalaten.



ART. 202