

PROSECCO DOC TREVISO Spumante Extra Dry

Der Extra Dry ist die klassische Version des Prosecco.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|----------------------|---|
| Klassifizierung | DOC Treviso |
| Rebsorte | 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 |



ART. 102

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. |