



PROSECCO DOC Frizzante - Biologisch



Der Frizzante ist die unkomplizierteste und süffigste Version des Prosecco.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	DOC
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	10.00 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.375L; 0.75L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zarte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Bouquet	Feines Bouquet nach Akazienhonig und Äpfeln der Sorten Golden.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch, aromatisch und lebhaft mit leichtem und feinem Schaum.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Hervorragend als Aperitif. Ideal zu Suppen, Salaten, Pasta und Pizza.



ART. 205
Kronkorken
ART. 206
Spago
Verschluss