

# Porta Leone



## Prosecco Frizzante DOC Treviso



### Produktbeschreibung

Perlwein, 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:** Sylvoz.

**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:** 10,50 % vol.

**Restzucker:** 9 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:** erfrischend und lieblich.

**Servieren:** servieren bei 8-10°C.

**Serviervorschlag** super als Aperitif. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fisch und Geflügel, sowie würzigen Speisen.