



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

EXTRA DRY



AGRONOMICHE DATEN

Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: mittlerer Texturen.

Rebsorte: Glera.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: September zweite 10 Tage.



ANALYTISCHE DATEN

- Manuelle und maschinelle Ernte der Trauben.
- Sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Dekantieren.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung imahltanks bei niedriger Temperatur.
- Zweitgärung im Gasbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung, der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

Restzucker: 15 g/l.

Verfügbare Formate: 750 ml Flasche.



VERKOSTUNG

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

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

Bouquet: erfrischenden und lieblich.

Servieren: servieren bei 6-8°C.

Empfohlene Kombinationen: super als Aperitif. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fisch, Salate, Frischkäse und Gemüsegerichte.



www.portaleonewine.com

Via Cadorna, 58 - 31028 Vazzola (TV) - Italy - Tel. +39 0438 28795 - portaleonewines@gmail.com - P.IVA IT01970420269



Scheda prodotto multilingue
Multilingual product sheet