



# PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

TREVISO

VINO FRIZZANTE



## 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 Reinigung des Mosts durch statisches Dekantieren im kalten Zustand.
- 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.

Verfügbare Formate: 200, 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 weißen Blüten.

Bouquet: Erfrischend und lieblich.

Servieren: Servieren bei 8-10 °C.

Empfohlene Kombinationen: Super als Aperitif. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fisch und Geflügel, sowie würzigen Speisen.



[www.portaleonewine.com](http://www.portaleonewine.com)

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

Scheda prodotto multilingue  
Multilingual product sheet