

PROSECCO DOC Spumante Millesimato Dry



Der "Millesimato" Dry ist der lieblichste Prosecco. Er überzeugt durch sein feines Bouquet und seinen frischen und fruchtigen Geschmack.

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 Vinifikationstechnik	Sylvoz Zweite natürliche Gärung im Autoklav aus Edelstahl mit dem "Martinotti-Charmat-Verfahren".
Alkoholgehalt	11.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.75L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zarte strohgelbe Farbe mit einer feinen und anhaltenden Perlage.
Bouquet	Zartes Bouquet nach weißen Blüten, Noten nach Äpfeln der Sorten Golden, exotischem Obst und Zitrusfrüchten.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und elegant, gleichzeitig aber auch angenehm weich.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Hervorragend als Aperitif. Ideal zu Apfelkuchen, Apfelstrudel und klassischem Panettone.



ART. 201