

PROSECCO DOC BRUT

Trauben: Glera aus Familienweinbergen in der Provinz Treviso

Ernte: September, handgemacht

Weinbereitung: sanftes Pressen und statisches Absetzen

Gärung: in Stahl bei kontrollierten Temperaturen

mit ausgewählten Hefen

Sekt: Charmat-Methode

Alkohol: 11,50% vol.

Zucker: 9 - 11 g/l

Perlage: fein und hartnäckig

Eigenschaften: leuchtend strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Aroma, das die Eigenschaften der Traube hervorhebt, weiße Blüten wie Glyzinien und Früchte, vor allem Apfel und Birne. Trockener Geschmack, aber begleitet von einer herzhaften Struktur und einer sauren Note, die Frische verleiht.

Serviertemperatur: 5/7 ° C.

Lagerung: aufrecht

