

PROSECCO DOC EXTRA DRY

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: 14 - 16 g / l

Perlage: fein und hartnäckig

Eigenschaften: leuchtend strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen.

Zartes Aroma, das an weiße Blüten, Apfel, Banane und Birne erinnert. Geschmack gut ausgewogen zwischen süßem und mineralischem Teil, mit gutem Geschmack

Serviertemperatur: 5/7 ° C.

Lagerung: aufrecht

