

**NAME DER FLASCHE**

PROSECCO DOC TREVISO TRANQUILLO

REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

GLERA 100%

PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

EIGENSCHAFT DER ERDE**LANDWIRTSCHAFTSFORM****WEINLESE**

handarbeit mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller Ernte, erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei beaufsichtigter Temperatur.

SEKTHERSTELLUNG

erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-mat-Methode

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKERGEHALT

4-5 gr/l

DRUCK

5 bar

LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18° C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kühlschrank für mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern.

GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden.

FLASCHENFORMAT

750ml

VERKOSTUNG

wenig bekannte Sorte von Prosecco, der auch ohne Blasen sein kann.

Farbe: strohgelb

Geruch: Blumenduft immer vorhanden

Geschmack: bewahrt die geschmackliche Frische mit einem Hauch von sandigem Tannin bei, was für mehr Fülle und angenehmen Geschmack auf der gesamten Länge der Zunge sorgt.

Nachgeschmack: angenehm und elegant