

**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