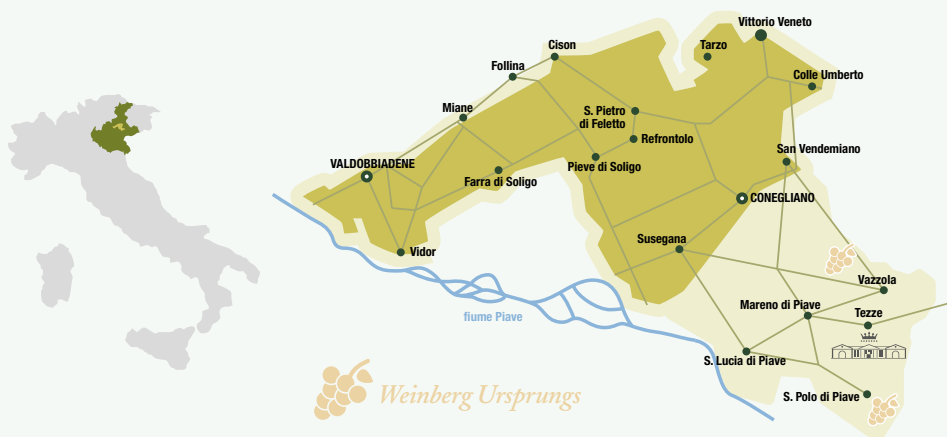




## Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Biologico



### Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,75 L

**Anbaugebiet:** Provinz von Treviso.

**Höhenlage:** 50 m über dem Meeresspiegel.

**Bodenstruktur:** mittlerer Texturen.

**Rebsorte:** Glera.

**Erziehungsform:** Sylvoz.

**Weinlese:** September zweite 10 Tage.

### Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur und Gärung des Rests bei 18/19°C.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

**Alkoholgehalt:** 11% vol.;

**Restzucker:** 12 g/l.

**Perlage:** fein und anhaltend.

**Farbe:** leicht strohgelb.

**Aroma:** Fruchtig, mit zarten Noten von goldenen Apfel und Williams-Birnen und einem Hauch von weißen Blüten.

**Bouquet:** harmonisch und ausgewogen in seiner Süße und Frische.

**Servieren:** servieren mit einer Temperatur zwischen 8-10°C.

**Serviervorschlag:** super als Aperitif aber kann auch außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. Perfekt Wein für Fischgerichte.