

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Biologico



Produktbeschreibung

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



Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhenlage: 40 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, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung im Stahltanks bei niedriger Temperatur.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

Restzucker: 10 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 6-8°C.

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