

## Prosecco Extra Dry DOC 0



### Anbaugebiet

An den Hängen der ersten Dolomitenausläufer im Norden der Provinz Treviso.

### Traubensorte

Glera 100%.

### Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft.

### Herstellverfahren

Klassisch „in weiß“, schonende Pressung der Traube, Klärung des Mostes, alkoholische Gärung in Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur durch den Einsatz ausgewählter Gärstoffe. Es folgt eine Nachgärung im Druckbehälter nach der Methode Charmat bei Lagerung auf der Hefe für circa 2 Monate. Sterile Filtration und Abfüllung.

### Farbe

Brillantes Strohgelb mit feiner und beständiger Perlage.

### Bukett

Elegant, sehr typisch und komplex, erinnert an Apfel, Akazie und Wiesenblume.

### Geschmack

Würzig, leicht lieblich, sehr harmonisch, frisch und angenehm lebhaft.

### Serviertemperatur

Kalt servieren (5-6°C).

### Lagerung

Jung zu trinken, spätestens aber in seinem zweiten Lebensjahr; hier bringt er seine Merkmale am besten Geltung.

### Serviervorschlag

Passt perfekt als klassischer Aperitif oder als Begleiter von Fisch, Krustentieren und Muscheln.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 5130

EAN: 8031741000693

Alkohol: 11,00% Volumen

Verschluss: Presskork

Anbau: konventionell

### Auszeichnungen:

Gambero R. 2022: 1 Gläser