



LA MARCA

PROSECCO

D.O.C. TREVISO Schnurbindung

Perlwein

Dieser spritzige und angenehm süßige Prosecco erweist der traditionellen antiken Schnurbindung die Ehre, die Flasche für Flasche per Hand ausgeführt wird. Schwaches strohgelb, mit leichtem Fruchtaroma, unaufdringlich und harmonisch für den Gaumen.

Empfohlene Kombination: hier handelt es sich um einen Wein, den man als Aperitif oder in Kombination mit leichten Gerichten, vegetarischen Rezepten und Fisch genießen kann.

Serviertemperatur: 8-10 °C

Bezeichnung: D.O.C. Treviso

Rebsorte: Glera

Vinifikation: kelterung und sanfte Pressung. Mit ausgewählten Hefen bei einer Temperatur von 15 °C ausgeführte Gärung. Seine Perlen entstehen bei einer Temperatur von 16 °C nach der Charmat-Methode.

Alkohol: 10,5 % Vol.

Aufbewahrung: an einem kühlen und dunklen Ort, zwischen 12 und 18 °C. Vermeiden Sie eine lange Aufbewahrung im Kühlschrank.

Format: 75 cl

Verpackung: kiste mit 6 75 cl-Flaschen; Gewicht 9,00 kg pro Kiste. Abmessungen 28 x 19,5 x 30,5 cm

