



LA MARCA

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Perlwein

Der strohgelbe DOC Treviso mit grünlichen Reflexen und einem zarten Duft, der an die Äpfel der Sorte Golden und an Akazienblüten erinnert, ist ein leichter, lebhafter und duftender Perlwein, der sich für den täglichen Genuss eignet, ohne jemals zu einem Alltagserlebnis zu werden.

Empfohlene Kombination: angenehm für jede Gelegenheit. Kann als Aperitif, aber auch als Tischwein getrunken werden. Eignet sich besonders für sehr zarte Gerichte, Gemüse-Risotti und gedämpften Fisch.

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 cm

