

FOSCARO

PRIMA CUVÉE

Klassifizierung: Extra Dry Schaumwein

Rebsorte: Weiße Trauben aus der Provinz Treviso

Weinherstellung: Sanft gepresst und eingemaischt. Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer Temperatur von 15 °C. Schaumweinherstellung nach Charmat-Methode bei einer Temperatur von 15 °C.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Farbe: Leuchtendes Strohgelb.

Bouquet: Frisch und blumig.

Geschmack: Sanft und harmonisch, mit klaren, fruchtigen Noten.

Paarung: Eignet sich hervorragend als Aperitif, ideal für jede Gelegenheit.

Serviertemperatur: Gekühlt bei 8-10 °C servieren.

