

FOSCARO

PROSECCO DOC TREVISO

Klassifizierung: Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry

Rebsorte: 100% Glera

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: Blasses Strohgelb.

Bouquet: Entfaltet sich üppig, fruchtig und blumig, voller Duft, wie man es vom Prosecco erwartet.

Geschmack: Sanft, angenehmen und würzig, ausgewogen, mit zarten fruchtigen Noten.

Paarung: Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Fischgerichten.

Serviertemperatur: Gekühlt bei 6-8 °C servieren.

