

FOSCARO

PROSECCO DOC

Klassifizierung: Prosecco D.O.C. Perlwein

Rebsorte: Glera

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

Alkoholgehalt: 10,50% Vol.

Farbe: Strohgelb mit feiner Perlage.

Bouquet: Frisch, mit fruchtigen Noten von goldenen Äpfeln und blumigem Akazienduft.

Geschmack: Angenehm ausgewogen und harmonisch im Geschmack.

Paarung: Geeignet für alle Anlässe, in Begleitung von Vorspeisen, Wurst und Käse. Ideal zu fettarmen Gerichten und Fingerfood.

Serviertemperatur: Gekühlt bei 6-8 °C servieren.

