

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO



Alkoholgehalt: 11,00% in Vol.

Zuckergehalt: 1,20 gr/l

Gesamtsäure: 5,20 gr/l

PH-Wert: 3,21

Weinherstellung:

Weiß

Rebsorte: Prosecco Treviso doc

Anbaugebiet: San Polo di Piave (TV)

Hektarertrag: 12.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 280 x 90

Anbauart: Sylvoz

Es wird einen strahlenden strohgelben Wein, mit grünlichen Reflexen, fruchtigen und blumigen Düften und gutem Körper produziert.

Der Wein wird jung mit Restzucker abgefüllt. Er gewinnt eine feine Perlage, einen kräftigen, schwach aromatischen, ausgewogenen und frischen Duft. Leichter und schlanker Körper.

Ein eleganter und köstlicher Wein zum Aperitif und ideal in jedem Moment des Tages. Er passt besonders gut zu Vorspeisen, Reis mit Gemüse, Fischgerichten und leichtem weißem Fleisch.

Serviertemperatur 8-10° C.