



VENETO



"Di Carlo" Prosecco Treviso Spumante DOC Extra Dry

GESCHMACK	trocken
REBSORTE	100% Glera
ANBAUZONE	Hügel- und Tallagen, verschiedene Ausrichtung, Treviso
ERZIEHUNGSSYSTEM	Sylvoz
VINIFIKATION	traditionelle Weißweinvinifikation, Charmat-Methode
AUSBAU	Edelstahl
ALKOHOL	11 % vol.
RESTZUCKER	14 g/l
GESAMTSÄURE	5,70 g/l
BESCHREIBUNG	Tradition und Moderne gehen in diesem Schaumwein eine Symbiose ein, die man nur selten findet. Edles, innovatives Design, gepaart mit einem Schaumwein der für Italien und Lebensfreude steht, wie kaum ein anderer. Ein Original, das keine Vergleiche scheuen muss.
KOSTNOTIZ	Brillante strohgelbe Farbe; zahlreiche, langanhaltende Perlage; präsenste Noten von Zitrusfrüchten, Apfelmus und frischen Frühlingsblumen; angenehm frisch, persistent;
BEGLEITIDEE	Ob für einen feierlichen Moment oder ganz einfach für einen Aperitif mit Freunden, macht dieser Prosecco zu jeder Tageszeit eine ausgezeichnete Figur.
SERVIERTEMPERATUR	4-6 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

