

NEW



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
EXTRA DRY

Rebsorte:

Glera

Bezeichnung:

Prosecco D.O.C.

Anbaugebiet:

von der Spezifikation des Prosecco D.O.C. zugelassene Provinzen

Aussehen:

leichtes Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage

Geruch:

sehr fein, mit Anklängen nach Glyzinie und Akazienblüten

Geschmack:

fein, leicht lieblich und besonders fruchtig

Trinkempfehlungen:

Hervorragender Aperitif, der aufgrund seiner Frische perfekt zu jedem Anlass passt.

Lagerung:

im Keller kühl und trocken, vor Wärmequellen und Licht geschützt

Serviertemperatur:

4-6°C

Alkoholgehalt:

11% vol.