

PROSECCO „SERENISSIMO“

Vino Frizzante – mit Seilverschluss

ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Venetien DOC
REBSORTE (N)	Glera
GESCHMACK	Secco / Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Prosecco Frizzante ist eine Spezialität aus dem norditalienischen weinanbaugebiet Venetien. Seine Besonderheit ist die angenehme Kohlensäure, die bei der zweiten Gärung der Weine – der Rebsorte Glera entsteht. So erhält der Prosecco seinen perlenden, frischen, spritzigen Charakter.
EMPFEHLUNG	Ideal als Apéritif zu allen leichten Speisen, Sommersalaten aber auch Solo ein Trinkgenuss.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
INFO	Mit der neuen DOC / DOCG Regelung wurden 2009 die Rahmenbedingungen zur Erzeugung von Prosecco neu festgelegt. Die neue DOC-Region umfasst 8.700 ha Weinberge in 5 Provinzen des Veneto und 4 Provinzen im Friaul. 85% der Produktion stammen aus der Provinz Treviso im Veneto. Hier wird die Prosecco Traube (= Glera) angebaut, deren Weine zum Prosecco versetzt werden. Entweder zum leichten Frizzante, mit weniger Kohlensäure, oder zum Spumante dem sektähnlichen Schaumwein Italiens.



ANALYSE	Säure	5,8 g/l	Restzucker	12 g/l
----------------	-------	---------	------------	--------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	10,5 % vol
---------	------------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077256562
----------------	---------------