

PROSECCO „SERENISSIMO“

Vino Spumante

ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Prosecco DOC
REBSORTE (N)	Glera
GESCHMACK	Brut
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Prosecco „Serenissimo“ ist ein Schaumwein aus der norditalienischen Provinz Treviso im Gebiet Veneto. Er zeigt sich von angenehm duftigem Charakter und bedingt durch die zweite Gärung fein perlend, frisch und spritzig.
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 versektet werden. Entweder zum leichten Frizzante, mit weniger Kohlensäure, oder zum Spumante dem sektähnlichen Schaumwein Italiens.



ANALYSE	Säure	5,9 g/l	Restzucker	11,7 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

Alkohol	11 % vol
---------	----------

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

EAN FI.	4008077257064
---------	---------------