

PROSECCO SUPERIORE

Spumante Extra Dry
Asolo DOCG 0,75L

HERSTELLER	Montelliana
QUALITÄT	Asolo DOCG (Superiore)
LAND / LAGE	Hergestellt in Italien
DOSAGE	Extra Dry
ANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 14,6 g/l
BESCHREIBUNG	Die feinen Fruchtaromen von grünen Äpfeln, dazu eine leicht nussige Note sowie dezente Restsüße in Verbindung mit einer lebhaften Säurestruktur mündet in ein fruchtiges, fein prickelndes Geschmackserlebnis.
EMPFEHLUNG	Als Apéritif zu allen leichten Speisen, Sommersalaten oder als Trinkgenuss für laue Sommerabende.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
HERSTELLUNG	Mit der neuen DOC / DOCG Regelung wurden 2009 die Rahmenbedingungen zur Erzeugung von Prosecco neu festgelegt. Das Kerngebiet der neuen Prosecco DOCG -Region liegt zwischen den Städten Conegliano, Valdobbiadene und Vittorio Veneto. Hier wird die Prosecco Traube (offizieller Sortenname: Glera) angebaut, deren Weine zum berühmten Prosecco versektet werden. Entweder zum leichten Frizzante, mit weniger Kohlensäure, oder zum Spumante, dem Sektähnlichen Schaumwein Italiens.



EAN 8000555000977

>> Zur Website der Sektkellerei www.bernard-massard.de