

PROSECCO „SERENISSIMO“

Vino Frizzante

ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Venetien - Treviso
REBSORTE (N)	Glera
GESCHMACK	Secco / Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	<p>Prosecco „Serenissimo“ ist eine Spezialität aus dem norditalienischen Weinanbaugebiet Venetien. Seine Besonderheit ist der fruchtig-frische Geschmack mit prickelnder Kohlensäure, die dem Prosecco seinen perlenden, frischen, spritzigen Charakter verleiht.</p>
EMPFEHLUNG	<p>Ideal als Apéritif zu allen leichten Speisen, Sommersalaten aber auch Solo ein Trinkgenuss.</p>
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
INFO	<p>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.</p>



ANALYSE	Säure	6 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.	4008077259068
----------------	---------------