



SESSANTACAMPI

Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Brut



Bezeichnung: DOC

Rebsorte: Glera

Anbausystem: Sylvoz

Merkmale: Martinotti-Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11,5 Vol.-%

Farbe: helles Strohgelb

Perlage: feine und anhaltende Krönung

Aroma: der zarte Duft erinnert an grüne Äpfel, Glyzinien- und Akazienblüten

Geschmack: ein Bisschen weich im Geschmack, ausgewogen, vollmundig und angenehm säuerlich und fruchtig

Empfehlung: dank seiner Frische eignet sich der Prosecco Schaumwein Brut zur Zubereitung von modernen Aperitifs und passt zu leichten Vorspeisen, insbesondere Fischvorspeisen

Serviertemperatur: 8° C

Druck: 4.8 bar

Gesamtsäure: 5.6 g/l

Zucker: 7 g/l