



SESSANTACAMPI



Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Extra Dry

Bezeichnung: DOC

Rebsorte: Glera

Anbausystem: Sylvoz

Merkmale: Martinotti-Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 11,5 Vol.-%

Farbe: helles Strohgelb

Perlage: fein und anhaltend

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

Geschmack: frisch, leicht süß und fruchtig mit Anklängen von Frühlingsblumen

Empfehlung: der Prosecco Schaumwein Extra Dry ist so weich am Gaumen, dass der Aperitif zu etwas besonderem wird. Er mundet zu Krebs- oder Meeresfrüchtenvorspeisen und ist in der Lage, die edelsten Mahlzeiten mit Eleganz abzuschliessen

Serviertemperatur: 8° C

Druck: 4.8 bar

Gesamtsäure: 5.6 g/l

Zucker: 15 g/l