

Prosecco

Doc extra dry

Anbaugebiet:

Hügel der Provinz Treviso

Boden:

Hügelland mörenischen Ursprungs

Rebsorten:

Glera

Weinbereitung:

Gärung des aus Glera Trauben gewonnen Weißweines im Drucktank für ca. 30 Tage, bis der gewünschte Druck und Zuckergehalt erreicht ist

Ausbau:

in Edelstahltanks für einige Monate

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 11% Vol.

Farbe:

spritziges strohgelb

Bouquet:

Intensive Noten nach Frühlingblumen

Geschmack:

frisch, charakteristisch, nicht zu trocken

Serviervorschläge:

Hervorragend als Aperitif, erfrischender Essensbegleiter; empfohlen zu Fischgerichten

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb eines Jahres getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

8°-10°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it