

Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

PRODUKTFAMILIE *Schaumweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 85% Glera 15% Pinot Nero

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat- Methode, 60 Tage

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 11,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Er zeichnet sich durch sein zartes, elegant fruchtiges und blumiges Bukett aus. Am Gaumen wirkt er frisch, duftend und überträgt die Geruchsmerkmale

SERVIEREMPFEHLUNGEN Geradezu berufen zum Aperitif, passt er hervorragend zu weisem Fleisch, Sushi, Pizza

SERVIERTEMPERATUR Bei 6-8 °C servieren

EAN NR. 8032869491592

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it