

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



PROSECCO

Prosecco Spumante DOC - Brut



SPUMANTE

Nur "Glera" Trauben, angebaut und geerntet in den Weinbergen der Familie Cavazza, vinifiziert nach der Charmat Methode (Tankgärung). Die Farbe gelb/grünlich, mit frischem Geschmack, dem Duft von Äpfeln und Akazienblüte. Die Perlage cremig, lang anhaltend, geschmackvoll und beschwingt.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Wein nimmt seinen Namen von der Rebe Prosecco, die im Veneto wächst.
ANBAUGEBIET	An den Füßen der Colli Berici
BODENART	Kalkstein und Lehmböden
REBSORTEN	Prosecco 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	ca. 8 Jahre
ERNTZEIT	Mitte August Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	3 Monate im Drucktank, Charmat Methode

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	11,5% Vol.
RESTZUCKER	8,0 g/l
SÄURE	5,9 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig mit guter Konsistenz, in der Nase zarte Akazienblüten und grüne Äpfel, im Geschmack frisch, intensiv mit mittlerem Körper.

SERVIERTEMPERATUR	4-6°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Ausgezeichnet als Aperitif, begleitet perfekt alle geselligen Gelegenheiten, natürlich auch alle Mahlzeiten.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

PREMI

Wine Spectator 86/100