

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

PROSECCO

Prosecco Frizzante DOC



FRIZZANTI

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. Ideal als Aperitiv zu Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse

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. 5 Jahre
ERNTENZEIT	Mitte September Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	1 Monat im Drucktank, Charmat Methode

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	10,5% Vol.
RESTZUCKER	11,5 g/l
SÄURE	5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Helles Zitronengelb klar mit grünlichen Reflexen. In der Nase eine zarte Frucht, charakteristisch nach grünen Äpfeln, im Geschmack frisch und nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR	6-8°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

