



Italia

Veneto

BÀCARO



Benennung:	Prosecco DOC
Traube:	100% Glera
Erstes Produktionsjahr:	1985
Region:	Veneto

Im Weinberg

Boden:	Schwemmland
Höhenmessung und Exposition:	50 - 250 m.s.l.m. Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	10 - 15 Jahre
Ertrag der Trauben:	180 q.li/ha
Erziehungsform:	sylvoz
Ernte:	von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißwein nach der Charmat Methode
Alkoholgehalt:	11% vol.
Zucker:	10 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb
Bouquet:	fruchtig, nach frischem Obst und weißem Blütenaroma
Geschmack:	harmonischer Geschmack wie nach grünem Apfel, leicht lieblich

Service

Speiseempfehlung:	<ul style="list-style-type: none">- Austern, pochiert, Basilikum-Sabayon (mit Prosecco)- Cassolette von Muscheln und Austern, Schalotten-Prosecco-Buttersauce- Grüner Paprika (gegrillt) gefüllt mit Fischmus- Fisch- oder Schalentiere mit Kiroppok- Meeresfrüchte-Risotto- Muschelgericht mit Karotten, Sellerie, Safran, Butter, Prosecco- Safran-Risotto mit Frutti di mare- Spaghetti con vongole
--------------------------	---

