



ITALIEN

VENETIEN

SGÀJO

Benennung:	Prosecco DOC Treviso
Typologie:	Spumante Extra Dry
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	2011
Region:	Treviso, Venetien

Im Weinberg

Boden:	Schwemmboden
Höhenmessung und Lage:	50 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	6 - 15 Jahre
Anbaumethoden:	Cappuccina
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit starken grünlichen Reflexen
Bouquet:	Fruchtig mit Aromen von gelbem Apfel und Birne
Geschmack:	Frisch, vollmundig und harmonisch

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Wir empfehlen ihn mit ethnischen Gerichten, veganen Gerichten oder gegrilltem Gemüse und delikaten Salaten
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

