



PROSECCO DOC HOLI

Bio und Vegan
Prosecco DOC Extra Dry

Holi ist ein Prosecco DOC Spumante Extra Dry, der für ein junges, dynamisches und trendbewusstes Publikum konzipiert ist.

Er wird wie alle Proseccis von Perlage aus biologischen Glera-Trauben gekeltert und eignet sich perfekt für einen Aperitif im Freundeskreis und überrascht durch seine Vielseitigkeit auch in der modernen Mixologie. Er präsentiert sich in einem strohgelben Farbton mit grünlichen Reflexen und ist frisch am Gaumen. Am Gaumen kommen Noten von Birne und Apfel zum Vorschein und entfalten reichhaltige und anhaltende Aromen.



Bezeichnung: Prosecco DOC
Typ: Spumante Extra Dry
Rebsorten: Glera
Anbaugebiet: Veneto - Friuli



IM WEINBERG

Boden: Lehmiger, mäßig kalkhaltiger, wenig tiefer Boden alluvialen Ursprungs mit Kalkanteilen

Alter der Rebstöcke: 6 - 15 Jahre

Erziehungssystem: Sylvoz, Capuccina-Erziehung

Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Speisenempfehlungen: Cicchetti und Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse, Frischkäse, Krustentieren, weißem Fleisch und leichten Salaten.

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: bei niedriger Temperatur vergoren und nach der Martinotti-Methode (Charmat) zur Perlage gebracht.

Alkoholgehalt: 11 % vol.

Zucker: 14 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Leuchtend, blasses Strohgelb mit grünen Reflexen

Aroma: Fruchtig mit Noten von Apfel und Birne

Geschmack: Harmonisch, vollmundig und lang anhaltend