

Prosecco D.O.C. Bio Organic

Sparkling

Vinification

Die Trauben werden einer schonenden Pressung und einem sanften Druck unterzogen, um nur den hochwertigsten Most zu extrahieren. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C, für mindestens einen Monat.

Grape variety

Glera

Appearance

Hell leuchtendes Strohgelb, weißer und feiner Schaum mit sehr feiner Perlage

Aroma

Frisch und von großer Harmonie mit einer leichten Note von süßer Mandel und einem leicht mineralischen Nachgeschmack

Alcohol level

11% VOL

Best Serving Temperature

6°-8° C.

Serving Suggestion

Es ist der Wein par excellence für den Aperitif. Wenn das Menü leichte und zarte Gerichte bietet, kann er das gesamte Mahl begleiten, einschließlich Dessert.

Formats

75 cl

