

Spumante Prosecco Doc “Extra Dry”



Klassifikation: Spumante Prosecco Doc “Extra Dry”

Anbaugebiet: Gebiet von Breganze

Rebsorte :100% Glera

Hergestellte Flaschen: 230.000 von 750 ml

Weinbereitung: leichte Pressung mit Gewinnung nur von dem Blumenmost; die Gärung erfolgt in durch Thermostat geregelten Edelstahltanks. Im der Weinlese folgenden Frühling erfolgt die Hefeentfernung in einem Edelstahl-Drucktank gemäß der Charmat-Methode

Farbe: mildes Strohgelb

Bouquet: kräftig mit einem Hauch von frischen Früchten, Golden-Apfel, Birne und blumigen Noten von Rose

Geschmack: frisch mit einem Nachgeschmack von Mandeln

Alkoholgehalt: 11,5%

Trinktemperatur: 8-10°C 46 – 50°F

Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 export@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

