



RIVA DEI FRATI



NAME DER FLASCHE

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO

REBSORTE ODER TRAUBENMISCHUNG

Glera 100%

PRODUKTIONSGBIET UND HÖHENMESSUNG

..... 200-300 m.ü.M.

EIGENSCHAFT DER ERDE

LANDWIRTSCHAFTSFORM

WEINLESE

von Hand mit Traubenladekisten oder kleinen Anhänger

WEINBEREITUNG

sanfte Pressung der Trauben bei manueller Ernte, erste Gärung erfolgt in Stahltanks bei beaufsichtigter Temperatur

SEKHTHERSTELLUNG

Erfolgt in Autoklaven nach der Martinotti-Char-mat-Methode

ALKOHOLGEHALT

11,5% Vol.

RESTZUCKERGEHALT

15-16 g/l

DRUCK

5 bar

LAGERUNG

vor direktes Sonnenlicht und/oder künstliches Licht schützen. Temperaturen über 18° C für längere Zeit sind zu vermeiden. Die Lagerung im Kühlschrank für mehrere Tage kann Geschmack und Geruch verändern

GEEIGNETE SERVIERTEMPERATUR 6-8° C

das Absenken derselben muss fortschrittlich sein, um Geruchsempfindungsveränderungen zu vermeiden

FLASCHENFORMAT

750ml

WEINPROBE

Farbe: strohgelb

Geruch: die deutlichen Blumen- und gelben Früchtenoten machen ihn fesselnd und angenehm.

Geschmack: der ausgewogene Geschmack mit gutem Aroma macht ihn zu einem reichhaltigen und vollmundigen Schaumwein

Nachgeschmack: fruchtig