



# 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