

Prosecco Spumante Brut D.O.C.



Die Traubensorten: 100% Glera

Die Weinberge: Ausgewählte Weinberge in den besten, sonnigsten und vor den kalten Winden der Voralpen geschützten Hügellgebieten der Marca Trevigiana.

Die Weinherstellung: Der Prosecco Conti d'Arco wird durch eine vollkommen natürliche Verarbeitungsmethode gewonnen, ausgehend vom Vorlauf der besonders zur Schaumweinverarbeitung geeigneten Trauben, die aus den besten Anbaugebieten kommen und einer strengen Auslese unterzogen werden.

Der Wein: Der Wein zeichnet sich durch einen lebhaften Schaum, eine feine dichte Perlage und eine strahlend helle strohgelbe Farbe aus. In der Nase weist dieser Prosecco ausgeprägte Aromen nach kandierten Früchten und süßen Blumen auf. Am Gaumen ist er sauber, sehr angenehm, mit einem natürlichen Restzucker und einem entschiedenen aromatischen Hintergrund.

Analytische Daten: Alkoholgehalt: 11 vol %; Säure: 5,3 g/l; pH-Wert: 3,1; Zuckergehalt: 13 g/l; Extrakt 18 g/l.

Optimale Aufbewahrung: 1 Jahr in an einem frischen dunklen Ort gelagerten Flaschen.
Gastronomische Kombinationen: Antipasti, leichte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Fisch, kaltes helles Fleisch; ausgezeichnet auch als Aperitif.
Serviertemperatur: 8°C.