



VILLE D'ARFANTA

PROSECCO
DOC TREVISO
MILLESIMATO - BRUT
COD. 68DT71019

REBSORTE(N)

85% Glera, 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)

ANBAUREGION

Provinz von Treviso

BEZEICHNUNG

DOC Treviso

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt: 11% - Restzuckergehalt: 8 - 10 g/l

BESCHREIBUNG

Die für diesen Prosecco Wein verwendeten "Glera" Trauben werden in den Herkunftsbezeichnung-Gebieten der Provinz Treviso angebaut, in welchen die klimatischen Bedingungen und die Böden höchsten Ansprüchen genügen. Die Aufmachung der Flasche ist elegant und ansprechend und machen das Produkt so zu einem Begleiter einzigartiger und besonderer Momente. Von daher empfehlen wir, den Wein aus einem passenden Glas zu trinken, ideal ist eine Schaumweintulpe, welche den Prosecco atmen lässt und so die charakteristischen und edlen Aromen dieses Weines frei setzt. Wein aus der helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflex irgendwo. Lebhaftige Perlage, hat Aromen von guter Intensität mit einem Hauch von Akazie Blumen, blumigen und fruchtigen Aromen von gelbem Apfel. Gute Intensität. Der Geschmack ist frisch und angenehm und harmonisch am Gaumen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen und zu leichten Pasta-Gerichten mit Gemüse.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 7 °C

VERWENDUNGSBESTIMMUNG

Das Produkt ist für Kinder/Jugendliche unter 18 Jahren und Risikogruppen (Alkoholiker, Allergiker, usw.) nicht geeignet. Enthält Sulfite.

Barcode Karton	Barcode Flasche
8010719005915	8010719005908
Volumen	Flaschen pro Karton
75 cl	6
Kartons pro Euro Palette	Kartons pro Lage
80	16
Lagen pro Palette	
5	

SERENA
WINES 1881

