



VILLE D'ARFANTA

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT
COD. 70CG70019**

REBSORTE(N)

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

ANBAUREGION

Valdobbiadene

BEZEICHNUNG

DOCG

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

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

BESCHREIBUNG

Der Prosecco in der Schaumweinversion ist ein Wein, der auch die anspruchsvollsten Gaumen reizt und zufrieden stellt.

Farbe: Helles Strohgelb. Das Bouquet ist komplex mit einem Hauch von Rose, Jasmin, Glyzine und Akazienblüten.

Geschmack: Fruchtige Noten von Apfel, Banane und Ananas mit mineralischen Nuancen. Ein Wein von fantastischer Frische, abgerundetem Geschmack mit einer feinen, langanhaltenden Perlage.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ein Wein, der zu jeder Gelegenheit passt, hervorragend als Aperitif im Freundeskreis geeignet aber auch optimal zu feinen Vorspeisen oder Fischgerichten. Zum Abschluss eines Essens verbindet er sich hervorragend mit einem süßen Nachtisch.

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
8010719008534	8010719002105
Volumen	Flaschen pro Karton
75 cl	6
Kartons pro Euro Palette	Kartons pro Lage
80	16
Lagen pro Palette	
5	

