



VILLE D'ARFANTA

PROSECCO
DOC TREVISO
MILLESIMATO - EXTRA DRY
COD. 68DT70019

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: 15 - 17 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. Der Wein hat eine strohgelbe, glanzfeine Farbe mit grünen Lichtreflexen, der Geruch ist angenehm, der weiche Geschmack zeigt Nuancen von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Der Geschmack ist frisch und am Gaumen zeigt er sich angenehm und harmonisch.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen wie auch zu Geflügel und weißem Fleisch oder Fisch.

SERVIERTEMPERATUR
7 - 9 °C

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

Barcode Karton	Barcode Flasche
8010719003676	8010719000248
Volumen	Flaschen pro Karton
75 cl	6
Kartons pro Euro Palette	Kartons pro Lage
80	16
Lagen pro Palette	
5	

