

Italien – Veneto

Prosecco Spumante di Treviso brut DOC, Trio

De Faveri



Trauben der besten Hügellagen die Rebberge sind dort sehr steil und perfekt nach Süden ausgerichtet werden für diesen Prosecco Spumante verwendet. Im Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die uns an grüner Apfel, Birne und Melone denken lässt. Sie ist mit einer dezenten Hefenoten unterlegt. Die lebhaft Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet. Um seine unkomplizierte, fruchtige Lebendigkeit in vollen Zügen geniessen zu können, sollte der Prosecco jung genossen werden.



Rebsorten: Glera



Weinausbau: Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut



Passt gut zu: Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Gemüserisotto



Aroma: grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Steinobst, Melone, Hefe



Genussreife: 1 bis 1 Jahre



Alkoholgehalt: 11 % Vol.



Trinktemperatur: 8 bis 10° C



Einheit: 75 cl