CORTE DELLE CALLI

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Rebsorte(n): 85% Glera und 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Grigio)
Anbauregion: Provinz von Treviso
Bezeichnung: D.O.C. Treviso

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol
Restzuckergehalt: 15 - 17 g/l

Beschreibung: Die Schaumweinbereitung erfolgt nach der Charmat-Methode in Stahlautoklaven nach den durch die Produktionsspezifikationen vorgegebenen Regeln. Dadurch erhält man einen frischen, enthusiastischen, halbtrockenen (extra dry) Wein, passend zu jeder Gelegenheit.
Farbe: Leuchtendes, helles Strohgelb mit grünen Lichtreflexen.
Lebendige und anhaltende Perlung. Geschmack: Sauber und intensiv
mit fruchtigen Noten, Apfel und weißen Blüten. Frisch und am Gaumen
weich und elegant mit einer Nuance angenehmer Süße.

Speisenempfehlungen: Ideal als Aperitif und als Begleitung zu Vorspeisen. Rundet alle Speisen auf Basis von Gemüse und Fisch ab.

Serviertemperatur: 6-7°C

Erhältlich in den folgenden Formaten: 0,20 L - 0,75 L - 1,5 L

Barcode Karton	Barcode Flasche	Volumen	Flaschen pro Karton	Kartons pro Euro Palette	Kartons pro Lage	Lagen pro Palette
8010719000293	8010719758101	75 cl	6	96	16	6

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

SERENA
WINES 1881