



Prosecco DOC Treviso Frizzante

Erzeuger: Adami
Herkunft: Venetien
Provinz Treviso
Rebsorten: 100% Glera



Ausbau/Reife: Sanfte Pressung der Trauben. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit selektionierten Hefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Weiterverarbeitung nach der „italienischen Methode“ in autoclaven Edelstahltanks.

Eigenschaften: Strohgelb. Feine, leichte und anhaltende Perlage. Volle und angenehme Nuancen von reifen Früchten. Feine Frische und Frucht. Vollmundig und ausgeglichen harmonisch.

ideal zu: Fisch, leichten und delikaten Vorspeisen; ein Allrounder aber auch ein sehr schöner Aperitif.