



Garbèl 13 Prosecco DOC Trevise Spumante

Erzeuger:	Adami
Herkunft:	Venetien Hügel der Alta Marca Trevigiana
Rebsorten:	100% Glera



Ausbau/Reife: Sanftes Pressen der Trauben und statische Klärung des Mostes. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit Reinzuchthefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Versektung nach der Charmat-Methode.

Eigenschaften: helles Strohgelb, feine, langanhaltende Perlage.
Reiches, fruchtiges Bouquet mit Noten reifer Früchte wie Birne, gelber Apfel und Melone. Sehr erfrischend. Deutliche, schöne Frucht im Geschmack, mit guter Kohlensäure. Sehr rund und harmonisch mit angenehmer Säure und guter Länge.

ideal zu: als Aperitif, verschiedenen Vorspeisen und Snacks, Pasta, Fisch

Besonderheiten: Garbèl bedeutet im Dialekt der Anbauzone „trocken und frisch mit angenehmer Säure“.