

PROSECCO

FRIZZANTE FLUTE



Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Vitigni: Prosecco

Zona di produzione: I.G.T. Treviso

Suolo: collinare, argilloso calcareo

Clima: mediterraneo-fresco

Maturazione: 20 settembre - 10 ottobre

Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%

Spumantizzazione: metodo Charmat

Conservazione: Conservare in luogo fresco a T° non superiore a 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, comunque non oltre i due anni

Temperatura di servizio: 6-8°C

Acidità totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: 13 g/l



Colour: straw-coloured, with emerald highlights

Vine: Prosecco

Production Area: I.G.T. Treviso

Soil: hillside, calcareous, loamy

Climate: Mediterranean-cool

Maturation: 20th September to 10th October

Vinification: white, with soft pressing. 70% Yield.

Fermentation: Charmat method of tank fermentation

Storage: store at temperature no higher than 15 degrees Celsius. Advisable to consume within its first year of life, at the very latest after two years

Serve: at a temperature of 6 to 8 degrees Celsius

Sugar content: 13 grams per liter

Total acidity: 5.5 grams per liter



Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Weinrebe: Prosecco

Anbaugebiet: I.G.T Treviso

Boden: hügelig, kalkhaltig, lehmig

Klima: mittelmeerländisch-frisch

Reifezeit: 20. September - 10. Oktober

Vinifikation: weiß, mit gelockertem Druck.

Ergiebigkeit 70%

Spumantisierung: Charmat Verfahren

Lagerung: An einem kühlen Ort bei Temperaturen nicht über 15°C. Es wird empfohlen, den Wein möglichst jung innerhalb des ersten Jahres zu trinken. Auf keinen Fall sollte er älter als zwei Jahre sein.

Serviertemperatur: 6-8°C

Restzuckergehalt: 13 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

