Prosecco Villa dei Fiori DOC
Cantina Villa dei Fiori

Nördlich der Stadt Venedig, zwischen den Ortschaften Conegliano und Valdobbiadene liegt das Gebiet Marca Trevigiana. In diesem Gebiet befindet sich auch die Cantina Villa dei Fiori. Sie wurde Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Namen „Seremissima" für den Obstanbau gegründet. Nach 20 Jahren erfolgreicher Tätigkeit kaufte man neue Rebflächen und pflanzte überwiegend die Prosecco-Rebe an. Durch die Umbezeichnung heisst diese Rebsorte heute Glera. Mit großer Sorgfalt, idealer Lagerung und modernster Technik werden heute die Frizzante und Spumante ausgebaut und abgefüllt.

Anbaugebiet:	**Prosecco-Gebiet/Italien**
Rebsorte:	**100 % Glera**
Boden:	**Ton**
Alter der Reben:	**8 – 10 Jahre**
Alkohol:	**11 % Vol.**
Lagerdauer:	**1 Jahr**
Restzucker:	**13,54 g/l**
Säure:	**6,05 ‰**
Erzeugung:	**fermentatione Naturale (Verfahren mit dem ohne Zweitgärung Perlenbildung erreicht wird)**
Fasslagerung:	**30 Tage im Drucktank**
Serviertemperatur:	**8 – 10 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**8 003 030 993 443**

Art.-Nr. 34016

Charakteristik:	**strohgelb, angenehmer Duft, Aromen von Zitronen und Apfel, spritzige und frische Art, harmonischer Körper, dezente Säure, vortrefflich**
Passend zu:	**klassischer Aperitif, passt ideal zu Fisch- und Fleischvorspeisen, Aufschnitt, Nudeln und Risotto mit Gemüse**