

Prosecco "Rima d'Oro" DOC Spago Vino Frizzante

Im Jahr 1981 gründete Roberto Mazzei das Familienunternehmen „Alibrianza srl“. Zu Beginn wurde mit Weinen und typisch italienischen Spezialitäten gehandelt. Durch die Leidenschaft zum Wein wurde jedoch bald klar, dass man sich vor allem in diese Richtung weiter entwickeln würde. Seit Sohn Andreas Mazzei die Firmenleitung übernommen hat, liegt das Augenmerk vor allem auf einem breiten und qualitativ hochwertigen Weinsortiment.

Anbaugebiet:	Rebflächen in der Provinz von Treviso (Prosecco)
Rebsorte:	100 % Glera
Alkohol:	10,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 Jahr, Prosecco sollte möglichst jung getrunken werden
Restzucker:	9 g/l
Säure:	5,5 ‰
Zeit der Weinlese:	Anfang September
Weinbereitung:	schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur
Lagerung:	kurze Lagerung in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung
Ausstattung:	Naturkorken, Kordelverschluss
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite



EAN-Code Flasche: 8 017 868 001 041

Art. 34018

Charakteristik: Zarte strohgelbe Farbe, Bouquet mit Note nach frischen Früchten und Blüten, im Geschmack jung und frisch

Passend zu: sehr gut für Zwischendurch oder als klassischer Aperitif