

## *Prosecco Ca' Marcella DOC* *Cantina Ca' Marcella*

Mitten im Prosecco-Gebiet liegt der Ort Trebaseleghe, wo die Cantina seit vielen Jahrzehnten ihren Stammsitz und Weinberg pflegt. Modernste Kellertechnik in Verbindung mit der Bodenbeschaffenheit und dem Mikroklima sind hohe Bestandteile bester Qualitäten aus diesem Hause. Eine Besonderheit ist dieser köstliche Prosecco.

<b>Anbaugebiet:</b>	Prosecco-Gebiet/Italien
<b>Rebsorte:</b>	100 % Glera
<b>Boden:</b>	Ton
<b>Alter der Reben:</b>	12 – 15 Jahre
<b>Alkohol:</b>	11 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	1 Jahr, Prosecco
<b>Restzucker:</b>	13 g/l
<b>Säure:</b>	5,8 ‰
<b>Erzeugung:</b>	fermentatione Naturale (Verfahren mit dem ohne Zweitgärung Perlenbildung erreicht wird)
<b>Fasslagerung:</b>	30 Tage im Drucktank
<b>Serviertemperatur:</b>	8 – 10 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>EAN-Code Flasche:</b>	8 003 030 992 200



Art. 34020

<b>Charakteristik:</b>	Spritzig, frische Zitronenaromen, viel Frucht, gefällige Art, sehr süffig und ansprechend
<b>Passend zu:</b>	Aperitif, Vorspeisen, hellem Fleisch und gebratenen Fisch