

---

*Prosecco Spumante Millisimato Trevisana DOC*  
*Extra dry*  
*Vinicola Tombacco*

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.

<b>Anbaugebiet:</b>	Prosecco-Gebiet/Italien
<b>Rebsorte:</b>	100 % Glera
<b>Boden:</b>	Ton
<b>Alter der Reben:</b>	8 – 10 Jahre
<b>Alkohol:</b>	11 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	1 Jahr
<b>Restzucker:</b>	14 g/l
<b>Säure:</b>	5,6 ‰
<b>Weinbereitung:</b>	schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur
<b>Lagerung:</b>	kurze Lagerung in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung
<b>Serviertemperatur:</b>	8 – 10 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>EAN-Code Flasche:</b>	8 003 0330 886 929



Art. 34026

<b>Charakteristik:</b>	Leuchtend zartgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet nach frischen Äpfeln, im Geschmack frisch, lebendig und elegant
<b>Passend zu:</b>	sehr gut zu Vorspeisen oder als Aperitif