

*Prosecco Spumante Trevisana DOC
Millesimato 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.

Anbaugebiet:	Prosecco-Gebiet/Italien
Rebsorte:	100 % Glera
Boden:	Ton
Alter der Reben:	8 – 10 Jahre
Alkohol:	11 % Vol.
Lagerdauer:	1 -2 Jahre
Restzucker:	14 g/l
Säure:	5,6 ‰
Weinbereitung:	schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur
Lagerung:	kurze Lagerung in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 003 030 886 929
EAN-Code Karton:	8 003 030 879 471



Art. 34026

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