Prosecco Spumante Trevisana DOC – Rosé-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.

Art. 34027

Anbaugebiet:	**Prosecco-Gebiet/Italien**
Rebsorte:	**Glera, Pinot Nero**
Boden:	**Ton**
Alkohol:	**11 % Vol.**
Lagerdauer:	**1 Jahr**
Restzucker:	**12 g/1**
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:	**8 003 030 878 313**

Charakteristik:	**Feines Bukett von Himbeeren und Erdbeeren. Zeigt eine elegante Säure mit super feiner Perlage. Die Himbeernoten werden im Geschmack bestätigt.**
Passend zu:	**als erfrischender und anregender Aperitif**