

# Ceppo Fiorito – Prosecco D.O.C.G.

## PROSECCO DOC EXTRA DRY

Eine blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Weiches, fruchtiges Bouquet, besonders unreifer Apfel; die dominierende florale Note ist die von Glyzinien in der Blüte und Akazie. Wunderbar frischer und vitaler Geschmack mit einer cremigen Perlage und fruchtigen Noten, die den Gaumen erfreuen. Paarungen: ausgezeichnet als Aperitif und für alle Gelegenheiten.

**Produktionsgebiet:** Colli Trevigiani, Conegliano-Valdobbiadene

**Weinrebe:** Glera

### **Chemische Eigenschaften:**

Tatsächlicher Alkohol,% vol 11,50 <11,80 | Zucker, g/l 14 +/- 1,0 | Gesamtsäure, g/l 5,70 +/- 0,50

**Physikalische Eigenschaften:** aphrometrischer Druck Bar bei 20°C...5.6 +/- 1.0

**Serviertemperatur:** 4-6°C

Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,750 l, verpackt in 6er-Kartons.