Prosecco Cuvée del Cavaliere – Millesimato Brut

PROSECCO MILLESIMATO BRUT

Helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Weiches, fruchtiges Bukett, insbesondere nach unreifem Apfel; die dominierende florale Note ist die von Glyzinien in Blüten und Akazien. 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 11,00 <11,80 | Zucker, g/l 8,50 +/- 1,0 | Gesamtsäure, g/l 5,70 +/- 0,50

Physikalische Eigenschaften: aphrometrischer Druck Bar bei 20°C…4,5 +/- 1,0

Serviertemperatur: 4-6°C

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