

Elvin®

PROSECCO FRIZZANTE (PERLWEIN) DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Schaumweine

BODEN:

Leichte Böden reich an Textur.

WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Reihe, Behandlungen nur wenn unbedingt notwendig während der Reifung.

WEINLESE:

handgemacht, Mitte September.

WEINHERSTELLUNG:

Nach der natürlichen Gärung, Schaumbildung durch Tankgärung, haltbar bis zu mindestens 4 Wochen.

KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 6°

SERVIERTEMPERATUR: 8/10°

EMPFINDUNGEN:



FARBE : Umarmt tanzend das Glas, Perlung diskret und anhaltend. Angenehme strohgelbe Farbe..



GERUCH: Nach Aprikose und Süßbrot.



GESCHMACK: Weiche aber warme Geschmäcke, Nachgeschmack von Mandel.

ZUORDNUNG:

Frittüre von Sardelle, Sardine und Makrele.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Flasche: Belbo 600g VQ.

Gewicht: Karton von 6 Flaschen. Bruttogewicht 8,379 Kg. Nettogewicht 4,5 Kg.

Bildung E-pal 80 x 120: 95 Kartons von 6 Flaschen (19 Kartons jede Stufe).



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO
CE N. 479/08 Progetto n. 58114 pos. 25