

Elvin®

PROSECCO SPUMANTE (SCHAUMWEIN)

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA · Extra Dry

☺ Schaumweine

ANBAUGEBIET:

Hügelland, typische Gebiete des Prosecco DOC.

REBSORTE:

Prosecco DOC 100%

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 5 Wochen. Während der Flaschenabfüllung dosiert man das Restzucker, um Extra Dry Wert zu erreichen.

KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 6°

SERVIERTEMPERATUR: 10°

EMPFINDUNGEN:



FARBE: Weicher und dichter Schaum mit feiner und angenehmer Perlung. Strohgelb mit grünlichen Reflexen.



GERUCH: Pfruchtige und mineralische Gerüche, Pampelmuse und Pfirsich über alles.



GESCHMACK: Frische Säure, erinnert an die Kaiser Birne mit Nuancen von typischer und leichter Schmackhaftigkeit.

ZUORDNUNG:

Languste-Medaillons mit kleinen Artischocken.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Flasche: Mirage 725 g V.Q.

Gewicht: Kartons von 6 Flaschen. Bruttogewicht 9,154 Kg. Nettogewicht 4,5 Kg

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

