BORGO SANLEO

Prosecco
Frizzante

KLASSIFIZIERUNG
DOC

PRODUKTIONSGEBIET
Venetien

REBSORTE
Glera

ALKOHOLGEHALT
10,5% Volumenprozent

ERHÄLTLICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION
Die Glera trauben werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird bis zur natürlichen Kohlensäureentstehung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0° C. gehalten.

FARBE
Helles Strohgelb, klar und glänzend.

DUFT
Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK
Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 8° - 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.

BORGO SANLEO

Prosecco
Spumante Brut

KLASSIFIZIERUNG
DOC

PRODUKTIONSGEBIET
Venetien

REBSORTE
Glera

ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent

ERHÄLTLICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION
Der durch schonende Pressung gewonnene Most wird mit Temperaturkontrolle einer ersten Gärung bei 18°C unterzogen. Danach wird der Basiswein in Edelstahl- Drucktanks travasiert und nach der traditionellen Charmat-Methode versektet.

FARBE
Helles, leuchtendes Strohgelb. Weißer, feiner Schaum und sehr subtiles Perlage.

BOUQUET
Angenehm intensiv, sehr fruchtig, aromatisch, mit Anklängen an Glyzinienblüten und Renettenäpfel.

GESCHMACK
Ausgeprägt harmonisch und angenehm, mit einer für Glera-Reben typischen, zart mandeltönigen Note.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 5° - 7° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Ausgezeichnet als Aperitif; eignet sich zum gesamten Mahl, Dessert eingeschlossen, wenn die Speisenfolge keine übermäßig geschmacksintensiven Gerichte vorsieht.