WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

PROSECCO FRIZZANTE DOC

TERRITORIUM
Provinz von Treviso

REBSORTEN
Prosecco 100%

VINIFIKATION
Die reifen Weinbeeren werden kalt gepresst. Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur.

FARBE
Grünlichgelb

DUFT
Frisch, fruchtig und grasig.

GESCHMACK
Frisch, fruchtig, weich, aromatisch.

TRINKTEMPERATUR
Bei 8-10 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN
Ideal als Aperitif. Ausgezeichnet im Sommer zu kalten Speisen.

ALKOHOLGEHALT
11 Volumentprozent.

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

PROSECCO SPUMANTE DOC

TERRITORIUM
Provinz von Treviso

REBSORTEN
Prosecco 100%.

VINIFIKATION
Zartpressung der Weinbeeren.
Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur.
Die zweite Gärung (Charmat-Methode)
erfolgt in 90 Tagen.

FARBE
Grünlichgelb.

DUFT
Fein, delikat, nach Birne und Apfel.

GESCHMACK
Trocken, weich, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR
Bei 8 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN
Ideal als Aperitif. Ausgezeichnet zu Fischgerichten.

ALKOHOLGEHALT
11,5 Volumengehalt.