

BORGO
SANLEO



Prosecco Spumante Brut



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
Glera



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE 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 versetzt.

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 mandeltonigen 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.