

P SAN GIOVANNI
PERINI

...Prosecco di
Conegliano-Valdobbiadene



Prosecco Superiore Spumante Extra Dry D.O.C.G. Conegliano e Valdobbiadene

Beschreibung: Schaumwein mit leicht aromatischem Bouquet nach Apfel, Südfrüchten, Glyzinienblüten und Rosenduft. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack eignet er sich hervorragend als Aperitif und besonders gut wird er denjenigen schmecken, die keine zu trockenen Schaumweine mögen. Ideal ist er auch außerhalb der Hauptmahlzeiten, zu besonders fröhlichen Anlässen sowie zur Bereitung von Obstcocktails. Ausgezeichnet ist dieser Wein auch zu Nachspeisen, Trockenobst und süßen Mehlspeisen.

Empfohlene Serviertemperatur: 6-8°C

Die Trauben: 100% Prosecco.

Die Weinberge: die Rebpfannen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Säuregehalt: 6.00gr/l

Zuckergehalt: 17 gr./l.

Druck in der Flasche: 5,8 atü

Zweite Gärung: im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang

Wein: Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen