Prosecco AKELUM DOCG Extra Dry

Andreola

Produzent	**Andreola**
Herkunft	**Veneto, Italien**
Traubensorten	**Glera**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Klarer Prosecco mit strohgelber Farbe. Perlage hartnäckig und sehr feinkörnig. Die Nase hat einen intensiven, feinen Duft und angenehme fruchtige Noten, die an grünen Apfel erinnern. Das Bouquet ist zart und charakteristisch und bereitet sich auf einen angenehm fruchtigen und trockenen Gaumen vor. Fruchtig, frischer Brut, mit wenig Restsüsse.

Vinifikation und Ausbau
Manuelle Ernte anfangs September. Weinbereitung der weissen Trauben mit weichem Pressen. Fermentation im Stahltank für ca. 11 – 13 Tage bei 28°C. Sektgärung mit der Charmat Martinotti Methode für 30 Tage. Danach Alterung in der Flasche für ca. 3 Monate.

Passt zu
einem Aperitif oder einer Feier.