



Prosecco SESTO SENSO DOCG Dry

Andreola, Col San Martino

Produzent	Andreola
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Bianchetta, Glera, perera
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Leichte Strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Der Duft ist zart, mit Zitrusaromen, Farn, Mandeln und angenehmen mineralischen Noten. Am Gaumen ist es frisch, weich, cremig und mit gutem Geschmack.

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

Vorspeisen mit Fisch und Fleisch.

