



ALTHEA
DAL CUORE DEL PROSECCO



PROSECCO DOC

FRIZZANTE

MARKMALE

Trauben: 100% Glera.

Art der Weinlese: manuelle Ernte

Ernte Periode: Ab Mitte September

Anbaugebiet: Gebiet Prosecco DOC Treviso

zweifache Gärung: Charmat-Verfahren

Restzucker: 8 - 10 g/l

Alkoholgehalt: 11% Vol

Aufbewahrung und Serviertemperatur: Die Flaschen sollten in einer kühlen und trockenen Umgebung, entfernt von Licht- und Wärmequellen, gelagert werden. Wir empfehlen den Prosecco Frizzante Althea bei einer Temperatur von 6-8°C / 43-46°F zu servieren. Passend ein großes Glas in Tulpenform.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aussehen: Helles Strohgelb. Leichte Schaumbildung.

Duft: Zartes Bouquet mit florealen und fruchtigen Anklängen.

Geschmack: Vielseitiger Geschmack, am Gaumen leicht und trocken.

BEGLEITUNG

Geeignet für diejenigen die die üppigere Kohlensäure des Spumante nicht so sehr schätzten, köstlich als Aperitiv mit appetitlichen Häppchen.