



**ALTHEA**  
DAL CUORE DEL PROSECCO



## SPUMANTE MARIKA

### EXTRA DRY

#### MERKMALE

**Trauben:** Glera, Bianchetta, Perera.

**Art der Weinlese:** manuelle Erne

**Ernte Periode:** Ab Mitte September

**Anbaugebiet:** Provinz Treviso

**zweifache Gärung:** Charmat-Verfahren

**Restzucker:** 13 - 18 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 Spumante Marika bei einer Temperatur von 6-8°C / 43-46°F zu servieren. Passend ein großes Glas in Tulpenform.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Aussehen:** Farbe Strohgelb. Feine Perlage.

**Duft:** Bouquet fruchtig und floreal.

**Geschmack:** Vielseitiger Geschmack, leicht am Gaumen.

#### BEGLEITUNG

Ideal für alle Gelegenheiten, als Aperitiv und Begleiter von leichten Gerichten.