



# ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



## PROSECCO DOC

### FRIZZANTE

#### MARKMALE

**Trauben:** 100% Glera.

**Art der Weinlese:** manuelle Erne

**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 schätzen, köstlich als Aperitiv mit appetitlichen Häppchen.