



PROSECCO TRANQUILLO

TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

REBSORTEN

Glera.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Strohgelbe Farbe.

GERUCH

Frisch und fruchtig, erinnert an Äpfel und reife Birnen, gefolgt von blumigen Noten weißer Blüten und einem feinen Pflanzenhauch.

GESCHMACK

Weich und harmonisch, süffig, mit trockenem Finale.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 7 g/l

ALKOHOL 11% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 180 q/ha

LESEPERIODE

Dritte Septemberwoche.

GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne Hülsenmischung, bei kontrollierter Temperatur von 18 °C.

AUSBAU

Im Stahltank für die Dauer von 1 Monat.

ANBAUGEBIET

LAGE

Colline di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Nord - Süd

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwerer Tonboden.

PFLANZDICHTHE

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Passt gut zu leichten, frischen Vorspeisen. Vorzüglich zu Fisch und auch außerhalb der Mahlzeiten.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.