



## 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.