

Prosecco DOC Treviso Tranquillo

La Ziliera

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Trauben: Glera 100%.

Ernte: Manuell, mit Selektion der Trauben.

Weinherstellung: Sanftes Pressen der Trauben mit Membranpressen, statisches Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°) mit ausgewählten Hefen.

Reifung: Verbleib auf der Hefe (Edelhefe) im Autoklaven für ca. 3 Monate.

Zweite Gärung: Kalte Weinsteinstabilisierung (-4°) und Mikrofiltration der Hefen vor der Abfüllung.

VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Parfüm: Intensiv und fein. Williamsbirne, goldener Apfel, Mandelblüte, kandierte Früchte und mineralische Noten stechen hervor.

Geschmack: Trocken, intensiv und anhaltend. Sehr angenehmer, sehr weicher, herzhafter Abgang mit einer Mandelnote.

BERATUNG

Kombinationen: La Ziliera eignet sich perfekt für informelle Mittagessen und verfeinert Fischgerichte wie Garnelenrisotto mit Limette und erste Gänge aller Art und verleiht ihm eine lebendige Frische, die jeden Bissen verfeinert.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,0% vol.

Restzucker: 14 g/l

Säure: 5,7 g/l

Ph: 3,15

Druck: 2,5 atm

Serviertemperatur: 6 - 8 Grad

TYPEN



Flaschen:
0,75 l



Verpackung:
0,75l x1 x2 x6



REBULI

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.

Via Strada di Saccol 40,
31049 Valdobbiadene (TV), Italia
Tel.+39 0423 973307 - E-mail info@rebuli.it
www.rebuli.it