



Prosecco

DOC







Denominazione di origine controllata



Albfiorita

Prosecco DOC

Denominazione di origine controllata

-  Rebsorte: Glera
-  Anbaugebiet: DOC Prosecco
-  Alkoholgehalt: 11,5%
-  Produktion: 135 hl/ha
-  Typologie: Schaumwein Extra Dry
-  Zweite Gärung / Hefelager: 40 Tage



Nach der ersten Gärung bringen wir den Prosecco nach Valdobbiadene, wo er zur Schaumweinherstellung verarbeitet wird. Die langsame Zweitgärung, die bei niedrigen Temperaturen durchgeführt wird, erzeugt ein sehr feines und anhaltendes Perlage. Die Abfüllung erfolgt mehrmals im Jahr, um ein stets frisches und authentisches Produkt zu gewährleisten.

Im Aroma erkennt man die typischen Noten von grünen Äpfeln, am Gaumen sind Säure und Weichheit gut ausbalanciert, was zu einem fruchtigen, frischen und eleganten Wein führt. Er ist perfekt als Aperitif, seine Vielseitigkeit macht ihn jedoch zu einem guten Begleiter für alle Gerichte, besonders für Fischgerichte und cremige Käsesorten.