

– Prosecco doc - Casa Canevel –



Prosecco doc - Casa Canevel

extra dry
Canevel, Veneto

34258.075.00

100% Glera

Alkoholvolumen 11.0%



6er Karton



„Schaumwein mit Tankausbau

Vinifikation

Die Glera-Trauben werden gelesen und darauf umgehend sanft gepresst. Die anschliessende Vergärung des Mostes erfolgt in Edelstahltanks. Die zweite Gärung findet in grossen Druckgärtanks statt, den sogenannten Autoklaven. Diese halten den Wein während des gesamten Fermentationsverfahrens unter Druck. Durch diese Methode bekommt der Wein feine Blasen sowie knackige, blumige und fruchtige Aromen.

Degustationsnotizen

Leuchtendes Strohgelb und feine, elegante Perlage. In der Nase aromatisch, mit Noten von Apfel und frischen Blüten. Am Gaumen schmackhaft und duftend.

Empfehlungen

Ein vielseitiger Begleiter zum Aperitif als auch zu Fischgerichten.