



Prosecco DOC Treviso Extra Dry

La Farra
Italien, Veneto

CHF 5.80

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, anschliessender Ausbau nach der Méthode Charmant (Tankgärverfahren)

Charakter

Mittleres Hellgelb; im Bouquet fruchtvolle Aromatik nach Blüten und Zitrusfrucht; am Gaumen eine gelungene Mischung aus Frucht, Weichheit und jugendlichem Trinkgenuss, sehr unkompliziert mit spritziger Perlage - ein herrlicher Prosecco mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis!

Terroir

Die Trauben für den Prosecco DOC Treviso stammen aus den Rebbergen in der Ebene am Fusse der Hügel von Farra di Soligo, rund um das hügelige Hinterland der Stadt Treviso

Geschichte

Die Geschwister Adamaria, Innocente und Guido Nardi gründeten das La Farra Estate in 1997 und stehen seit jeher für eine herausragende Prosecco Produktion auf höchster Qualitätsstufe. Alle Weine sind Jahrgangsweine, ein eher unüblicher Aufwand beim Prosecco und zeigt somit die qualitative Hochwertigkeit. Somit entsteht ein Prosecco, der immer ein frisches, fruchtiges und prickelndes Trinkvergnügen garantiert

Konsumhinweis

Apero, Räucher-Lachs, Meeresfrüchte, Brunch, Weisssschimmel-Käse, Frisch-Käse, leichte Desserts, Crèmen

Technische Details

| | |
|----------------|-----------------|
| Traubensorten: | 100% Glera |
| Trinkreife: | - |
| Alkohol: | 11 Vol.% |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |