

Prosecco Spumante DOC Brut M- USE

Am Anfang stehen eine sanfte Pressung und die traditionelle Weißweinbereitung. In der nächsten Phase wird die zweite Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur für mindestens 30 Tage durchgeführt. In der Nase feines Aroma von roten und grünen Äpfeln. Am Gaumen genauso elegant wie harmonisch und fruchtig. Die Ausstattung ist in bekannter Pizzolato-Manier edel und gediegen, ein wahrer Hingucker.

91/100 Punkte FALSTAFF 2025, Silber Prosecco Masters The Drink Business 2022

Erzeuger:	La Cantina Pizzolato
Anbaugebiet:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Sekt
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, veganem Sushi oder Sashimi
Artikel-Nr.	25305
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-005
Schweflige Säure frei (mg/l)	39
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	135
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11
Weinstil	prickelnd

