



TENET PROSECCO DOC BRUT

TRAUBENSORTE:	Glera
ANBAUGEBIET:	Auf den sanften Hügeln der ansteigenden Dolomiten im nördlichen Teil der Provinz Treviso.
ERNTEDIODE:	Zweite Hälfte September.
KELTERUNG:	Weißer Vinifikation, d.h. ohne Haut, bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C (68°F).
SCHAUMWEIN:	Durch langsame Refermentation in großen, verschlossenen Tanks bei 12-14°C (ca. 54-57°F).
TRINKTEMPERATUR:	5-7°C (ca. 41-45°F). Flasche erst kurz vor dem Servieren öffnen.
ERHÄLTICHE GRÖSSEN:	0,75 L - 0,2 L

TECHNISCHE MERKMALE

DRUCK IN DER FLASCHE:	Ca. 5 atm.
RESTZUCKER:	Etwa 10 gr/Liter.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FARBE:	Sehr blasses strohgelb mit grünlichem Glanz.
PERLAGE:	Strahlende Klarheit mit ergiebig anhaltend feiner Perlage.
DUFT:	Im frischen, eleganten Bouquet empfindet man Blumigkeit, die in eine typisch fruchtige, harmonische Komplexität übergeht, die an das starke Aroma von Goldäpfeln erinnert.
GESCHMACK:	Crazile Frische, ausgewogen am Gaumen und leicht an Alkohol: langes, fruchtiges Finish.
GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG:	Perfekt als Aperitif, sowie ideal zu Fisch paßt er auch besonders zu Hors-d'Oeuvres und leichten Vorspeisen.