



TENET PROSECCO DOC FRIZZANTE

TRAUBENSORTE:	Glera
ANBAUGEBIET:	Auf den sanften Hügeln der ansteigenden Dolomiten im nördlichen Teil der Provinz Treviso.
ERNTEPERIODE:	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.

TECHNISCHE MERKMALE

DRUCK IN DER FLASCHE:	Ca. 2 atm.
RESTZUCKER:	Etwa 10 gr/Liter.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FARBE:	SDieser semi-sparkling Wein zeigt ein blasses strohgelb mit grünlichen Reflexionen.
PERLAGE:	besitzt eine feine Perlage, welche durch natürliche Fermentation bei niedrigem Druck (ca. 2 atm.) erreicht wird.
GESCHMACK:	Sein fruchtiges Aroma besticht am Gaumen durch Frische und zarte Süße.
GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG:	Sein geringer Alkoholgehalt macht ihn zum idealen Begleiter von Snacks und leichten Speisen, oder einfach zum reinen Genuss.