

Linie Col de Mez

“Col de Mez” Extra Brut

Asolo Prosecco Spumante Superiore DOCG

| | | | |
|--------------|---|---------------|-----------|
| Rebsorte | 100% Glera | Alkoholgehalt | 11,5% vol |
| Gesamtsäure | 5,5 g/l | Restzucker | 4 g/l |
| Serviertemp. | 4-6° C | | |
| Weinberge | Trauben aus in der Gegend des Asolo Prosecco DOCG gelegenen Weinbergen. | | |
| Vinifikation | Die Trauben werden per Hand im September geerntet. In der Kellerei werden die Trauben sanft gepresst und danach beginnt die langsame Gärung in Stahltanks mit ausgewählten Hefen. Die Kohlensäurebildung erfolgt mit dem Charmat-Verfahren. | | |
| Farbe | Grünlich-Gelb mit strohgelben Schattierungen. | | |
| Geruch | Noten von frischen Früchten und Zitrusfrüchten wie Limette und Pampelmuse, gefolgt von blumigen Noten von Akazie und Mandelblüte. | | |
| Geschmack | Frisch und würzig mit blumigem Nachgeschmack. | | |
| Empfehlung | Perfekte Begleitung zu Fischsnacks und Kräuter-Risotto, ideal zu Gemüse und Gebrilltem. | | |
| Größen | 0.75 L | | |

