



Prosecco Gran Cuvée Millesimato Brut

Weingut: Terre Gaie

Anbaugebiet: Venetien

Land: Italien

Rebsorten: Glera 100%

Farbe: helles strohgelb mit silbernen Reflexen

Geruch: Blumiges Aroma, erinnert an reife Exotische Früchte und Aprikosen.

Geschmack: Delikate Note nach Zitrusfrüchten, die dann blumig wird. Sehr geschmeidiger Geschmack wegen des eleganten Schmelzens des Schaums am Gaumen. Schmackhaft und lang anhaltend, angenehm lebhaft. Sehr gut strukturiert mit perfektem Druckpunkt der Perlage

Alkohol: 11,5 Vol.%

Restsüße:

Säure:

Ausbau: Prosecco mit Jahrgangscharakteristik, also als Millesimato ausgebaut. Fermentation bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Die sortenreine Kelterung der Glera-Trauben erfolgt mit Sorgfalt für die kostbaren Beeren mit einer besonders schonenden Pressung. Die Fermentation des Sektgrundweins in druckfesten Gärbehältern gewährleistet den konstanten natürlichen, im Zuge der zweiten Gärung nach der bewährten Charmat-Methode bewahrten Kohlensäureüberdruck. Nach der Zweitgärung wird der Prosecco vom Hefelager abgezogen und abgefüllt: Durch den ununterbrochenen Kältezyklus wird die Entwicklung des charakteristischen und besonders feinperligen Mousseux begünstigt



Serviertemperatur: 6- 8° C

Serviervorschläge: Eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu leichten sommerlichen Vorspeisen. Gemüse und Käsegerichte.