



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



- ∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).
- ∞ ◆ **REBSORTEN:** _____
Glera 85–90 % und Pinot Noir 10–15 %, rot ausgebaut.
- ∞ ◆ **BÖDEN:** _____
Gut exponierte Böden, mit Ausnahme von Torfböden oder solchen, die durch eine hohe Wasserversorgung und einen steigenden Grundwasserspiegel gekennzeichnet sind, wie in den Spezifikationen gefordert.
- ∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____
11% vol
- ∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____
Prosecco DOC-Gebiet: Provinzen Belluno, Görz, Padua, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Venedig und Vicenza.
- ∞ ◆ **ZUCKERGEHALT:** _____
12 g/l
- ∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____
Sanftes Pressen und getrennte Weinbereitung der Trauben. Die Gärung erfolgt bei 15–17 °C mit ausgewählten Hefen; die Nachgärung erfolgt im Autoklaven nach der Martinotti-Charmat-Methode.
- ∞ ◆ **SENSORIK:** _____
Noten von frisch gepflückten Zitrusfrüchten, Pfirsich und Birne, Himbeere und Walderdbeere. Anfangs trocken, aber sehr weich.
- ∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____
Abfüllung bei niedriger Temperatur mittels steriler Mikrofiltration in einer isobaren Umgebung, um die Perlage zu bewahren.
- ∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____
Duftender frischer Wein, jung durch natürliche Berufung. Ideal als Aperitif. Als Wein zum Genießen eignet er sich für delikate Pasta- und Risottogerichte und Fischgerichte. Bei 8–10 °C servieren.
- ∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____
Prosecco-Extra-Dry-0,75-Palette - 80 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 182 cm - Gesamtgewicht: 880 kg