



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PROSECCO FRIZZANTE DOC
KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



- ◆ **KLASSIFIKATION:**
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).
- ◆ **REBSORTEN:**
Glera mindestens 85 %; Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lungo, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Noir, weiß vinifiziert, können bis zu maximal 15 % beitragen.
- ◆ **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.
- ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:**
Die bei mittlerer bis später Reife geernteten Trauben werden einer sanften Pressung ohne Mazeration der Schalen unterzogen. Der Most vergärt langsam bei 16–18 °C mit ausgewählten Hefen. Die zweite Gärung erfolgt im Autoklaven nach der Martinotti-Charmat-Methode.
- ◆ **SENSORIK:**
Blasse strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Intensives Blumenaroma, fruchtig, anhaltend und angenehm. Trockener, harmonischer, runder und prickelnder Geschmack mit einem angenehmen Apfelnachgeschmack. Rund und angenehm ausgewogen.
- ◆ **ABFÜLLUNG:**
Abgefüllt mit der sterilen Mikrofiltrationstechnik bei niedriger Temperatur (nahe 0 °C) und in einer isobaren Umgebung, um den Schaum zu bewahren. Mit einem Druck relativ zu Kohlendioxid zwischen 1 und 2,5 bar.
- ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:**
Frischer, duftender Wein, jung aus natürlicher 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-Frizzante-Palette - 80 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 540 - Abmessungen: 120 x 80 x 161 cm - Gesamtgewicht: 702 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com