



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PROSECCO SPUMANTE BRUT BOSA 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, anhaltender 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. Überdruck nicht weniger als 3,5 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-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

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