



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

CUVÉE EXTRA DRY JAHRGANGSSCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN.



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____
Schaumwein.

∞ ◆ **REBSORTEN:** _____
In Italien zugelassene und/oder empfohlene weiße Rebsorten (hauptsächlich Glera, Pinot, Chardonnay und Garganega).

∞ ◆ **BÖDEN:** _____
Überwiegend hügeliges oder vorgebirgisches Gelände, auch flach, gut entwässert und mit mäßiger Fruchtbarkeit.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____
11% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____
Italien.

∞ ◆ **ZUCKERGEHALT:** _____
15 g/l

∞ ◆ **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. Harmonischer, runder Geschmack mit angenehmem 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 bar.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____
Frisch und duftend eignet er sich ideal als Aperitif- und Wein zum Genießen. Passt zu leichten Pasta- und Risottogerichten und Fischgerichten. 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