

**Prosecco "Rima d'Oro" DOC
Extra dry
Vino Spumante**

Im Jahr 1981 gründete Roberto Mazzei das Familienunternehmen „Alibrianza srl“. Zu Beginn wurde mit Weinen und typisch italienischen Spezialitäten gehandelt. Durch die Leidenschaft zum Wein wurde jedoch bald klar, dass man sich vor allem in diese Richtung weiter entwickeln würde. Seit Sohn Andreas Mazzei die Firmenleitung übernommen hat, liegt das Augenmerk vor allem auf einem breiten und qualitativ hochwertigen Weinsortiment.

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Valdobbiadene

–
Provinz Treviso (Prosecco)

Rebsorte: 100 % Glera

Alkohol: 11 % Vol.

Lagerdauer: 1 Jahr, Prosecco sollte möglichst jung getrunken werden

Restzucker: 12 g/l

Säure: 5, 5 %

Zeit der Weinlese: Anfang September

Weinbereitung: schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur

Lagerung: kurze Lagerung in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung

Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Ausstattung: Sektkorken

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 8 017 868 000 198

Art. 34019

Charakteristik: Leuchtend zartgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet nach frischen Äpfeln, im Geschmack frisch, lebendig und elegant

Passend zu: sehr gut zu Vorspeisen oder als Aperitif

