



# PROSECCO PROSECCO-SCHAUMWEIN EXTRA TROCKEN

Es ist ein Weißwein von leuchtend strohgelber Farbe mit einem sehr feinen Perlage. Die Duftnoten rufen die Akazien- und Glyzinienblüten, den Wildapfel, den Berghonig, die Ananas und die Brotrinde in Erinnerung. Der trockene und liebliche Geschmack ist angenehm würzig und wohlschmeckend. Der Rebstock befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, um die Duftnoten zu bewahren. Sie werden gemischt und sofort gepresst. Die Gärung erfolgt gewissenhaft bei niedriger Temperatur. In dichten Behältnissen kommt es nachfolgend zu einer erneuten Gärung, für eine Zeitspanne von nicht weniger als vierzig Tagen.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 11% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 2 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 6/8 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Perfekt zu leichten Vorspeisen, Fischrisotto, gratinierte Meeresfrüchte, frittiertes gemischerter Fisch, Krustentiere blanchiert oder im Ofen überbacken, im Teig frittierte Zucchini Blüten



QUINTA DELLA LUNA

**Azienda Agricola Quinta della Luna** di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it