

# PROSECCO

D.O.C. >FRIZZANTE

## Die Traube

100% Prosecco aus den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene.

**Prosecco** ist die berühmteste Rebsorte des östlichen Venetiens.

Sie ist zu Recht wegen seiner angenehmen Lebhaftigkeit und Duftes so erfolgreich, die jedes Treffen zu einem wunderbaren Erlebnis macht. Die Trauben werden handgelesen und Sanft gepresst, die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Die zweite Gärung durch die Charmat Methode bis zu 2,5 Atmosphären erfolgt in einem Druckstahltank und verleiht dem Prosecco die feine Perlage.

## Organoleptische Eigenschaften:

**Farbe:** helles Strohgelb, mit feiner Perlage.

**Bouquet:** leicht aromatisch mit zarten Noten nach weißen Blumen und Obst.

**Geschmack:** perlendleicht und schmackhaft. Von niedrigem Alkoholgehalt, lebhaft und lebendig, unwiederstehlich, süffig mit schönem trockenem Abgang.

## Gastronomische Tipps:

Als Aperò ein absoluter Hit, exzellent zu Beginn einer Mahlzeit, er passt sehr gut zu Vorspeisen, Aufschnitt sowie zu Schalentieren und delikaten ersten Gängen.

## Alkoholgehalt:

11% Vol.

## Trinktemperatur:

6-8°C.



## Bosco del Merlo



BOSCO DEL MERLO

Via Postumia, 12 – 30020 Annone Veneto – Venezia – Italia – Tel. +39 0422 768167

[www.boscodelmerlo.it](http://www.boscodelmerlo.it)