



Prosecco Extra Dry

Angelo

Prosecco DOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Lebhaftes Strohgelb mit feiner Perlage, in der Nase herrlich fruchtig, mit Noten von reifen Äpfeln abgerundet mit Zitrusfrüchten und blumigen Nuancen. Der Gaumen frisch und geschmeidig, wiederum schöne Zitrusnoten, lange anhaltend, angenehm lebhaft.

Der Prosecco Extra Dry «Angelo» kommt aus den Weinbergen, die sich im hügeligen und historischem Produktionsgebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene erstrecken. Prosecco (Traubensorte Glera) wird hier seit mindestens zwei Jahrhunderten angebaut, obwohl einige Historiker den Ursprung auf die Römerzeit zurückführen. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 13°C und schafft eine sehr angenehme und geschmeidige, feine Perlage.

Internationale Bewertung: Doppel-Gold-Medaille am Sakura Japan Woman's Wine Award 2020.

Genussempfehlung

Extra dry

 **Vegan**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Veneto

 **Genussreife:** 2025 - 2027

 **Alkoholgehalt:** 11% Vol.

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Glera

 **Allergene:** Enthält Sulfite