



BACARO

Benennung:	Prosecco DOC
Typologie:	Frizzante
Traube:	Glera
Erstes Produktionsjahr:	1985
Region:	Venetien - Friaul

Im Weinberg

Boden:	Schwemmboden
Höhenmessung und Lage:	50 - 250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	10 - 15 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz
Ernte:	Mechanisch und von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weiß mit der Martinotti Methode
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Zucker:	7 g/l

Verkostung

Farbe:	Leicht-strohgelb
Bouquet:	Fruchtig mit Aromen von Apfel und weißen Feldblumen
Geschmack:	Harmonisch
Haltbarkeit:	12 - 18 Monate

Service

Serviertemperatur:	8 - 10°C
Speiseempfehlung:	Ausgezeichnet während des Essens, dank seiner zarten Bläschen lieblich als Aperitif

