



## SGÀJO

<b>Benennung:</b>	Prosecco DOC Treviso
<b>Typologie:</b>	Spumante Extra Dry
<b>Traube:</b>	Glera
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2011
<b>Region:</b>	Treviso, Venetien

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Schwemmboden
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	50 m ü.d.M., Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	6 - 15 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Cappuccina
<b>Ernte:</b>	Von Hand

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
<b>Alkoholgehalt:</b>	11 % vol.
<b>Zucker:</b>	15 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Strohgelb mit starken grünlichen Reflexen
<b>Bouquet:</b>	Fruchtig mit Aromen von gelbem Apfel und Birne
<b>Geschmack:</b>	Frisch, vollmundig und harmonisch
<b>Haltbarkeit:</b>	12 - 18 Monate

### Service

<b>Serviertemperatur:</b>	8 - 10°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Wir empfehlen diesen Wein zu allen Gerichten, auch zu veganem Essen, gegrilltem Gemüse oder delikatem Salat.

