

## Prosecco Superiore Brut Tre Venti

Conegliano Valdobbiadene DOCGG, Rive di Ogliano, Zardetto

Prosecco von bester Qualität



### **Beschreibung:**

Seit knapp 50 Jahren ist Fabio Zardetto führend in der Produktion von Prosecco Spumante. Inmitten der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene, die berühmte DOCG Gegend, befindet sich das Weingut.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb, schöne Perlage, am Gaumen animierend und mit fruchtigem Duft von Melone und Apfel betört er die Sinne. Am Gaumen schlank, rassig, frisch und elegant. Die angenehme Säure harmonisiert in Perfektion mit der lang anhaltenden Perlage.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                                   |
| <b>Region:</b>        | Lombardei                                 |
| <b>Produzent:</b>     | Latentia Winery Spa                       |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                               |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 11.5 %                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Glera, 10% Pinot Blanc, 5% Chardonnay |
| <b>Artikelnummer:</b> | 11903--                                   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Prosecco Superiore Brut Tre Venti**

Conegliano Valdobbiadene DOCGG

Rive di Ogliano

Zardetto

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Glera, 10% Pinot Blanc, 5% Chardonnay |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 11.5 %                                    |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren           |