Italien

Weinprofil

La Farra
Prosecco DOC Treviso
Millesimato Brut

Seit vielen Generationen verbindet die Familie Nardi Giandomenico eine Leidenschaft: Prosecco. Wie bei einem guten Champagner ist die Herkunft und der Erzeuger von ausschlaggebender Bedeutung. So ist es selbstverständlich, dass der kleine Familienbetrieb La Farra ausschließlich eigene Trauben aus den besten Lagen zwischen Conegliano und Valdobbiadene verarbeitet. Qualität steht immer an erster Stelle.

Der Wein hat eine blassgelbe Farbe und eine konsistente Perlage, Die Nase ist elegant, frisch und fruchtig mit Anklängen von Äpfeln. Auf der Zunge harmonisiert die Feine Perlage hervorragend mit seiner attraktiven Frische und Spritzigkeit und seinem trockenen Abgang.

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Azianda Agricola La Farra
Region:	Veneto - Colle di Soligo
Rebsorten:	100% Glera aus der Einzellage Colle d'Atilla
Boden:	Lehm
Ertrag:	ca. 60 hl/ha
Ausbau:	Handlese, Ausbau in Edelstahl, zweite Gärung im Charmat Verfahren
Alkohol:	11% Vol.
Restzucker:	10 g/l
Weinsäure:	5,5 g/l
Optimaler Genuss:	jetzt bei 8° C
Küche:	als Aperitif oder als Grundlage von Frucht-Cocktails, zu Gemüsesuppen oder jungem, frischem Käse

WEIN-MUSKETIER STUTTGART
Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087