



## PROSECCO DOC 0,75l

Frischer fruchtiger Duft, kombiniert mit einer lebendigen, feinen Perlage. Dieser Prosecco DOC wird im Veneto gekeltert.

Mit seiner natürlichen Kohlensäure ist dieser Prosecco angenehm prickelnd. Er wird jung und gut gekühlt getrunken (8-10°C) als Aperitif, zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch.

Fruchtig, wohlschmeckend, perlfrisch, ansprechend im Gaumen, mit lebendiger feiner Perlage.

<b>Herkunft</b>	Italien
<b>Anbaugebiet</b>	Veneto
<b>Produktionsstandort</b>	
<b>Kellerei</b>	
<b>Kontrollstelle</b>	IT-BIO-006
<b>Qualität</b>	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Italienische Landwirtschaft, Bio-Siegel, EU Bio-Logo
<b>Rebsorten</b>	Prosecco
<b>Alkohol [vol. %]</b>	11
<b>Restzucker [g]</b>	12
<b>Säure [g/l]</b>	5,9
<b>pH-Wert</b>	3,3
<b>Vegan</b>	✓
	Hinweise auf Allergene unter <a href="http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix">http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix</a>
<b>Trinktemperatur</b>	12°C - 12°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 - 2 Jahre
<b>Ausbau</b>	
<b>Produktionsmenge (Flaschen)</b>	
<b>Auszeichnungen</b>	

**EAN**



\*8018759001768\*