



DOMINI DEL LEONE

Prosecco DOC Spumante Brut

100% glera

Alc 11%

6-8°C

Die Glera-Trauben im Festland von Venedig werden durch Schichten von "Caranto" gefüttert: „Caranto“ ist eine alte Schichtung der Epoche des Pleistozän, die in einem kompakten schlammig- lehmigen Boden mit Kalkknötchen besteht. Dieser besondere mineralische Boden, in der Nähe von der Lagune von Venedig, sowie die Nähe zum Meer und seinen vorherrschenden Winden, verleihen jeder einzelnen Traube eine ausgewogene aromatische Balance und einen ausgeprägten Geschmack, der ihre Aromen verstärkt. Die erste Gärung erfolgt nach dem Pressen der Trauben. Nachdem der Wein stabilisiert wurde, erfolgt die zweite Gärung mit der Charmat-Methode, die mindestens 8 Wochen dauert, um eine feine Perlage zu erhalten.



ANBAUGEBIET

Einziger Weinberg, Venedig (Festland),
Region Venetien



BODENTYP

"Caranto", Pleistozäner Nährboden



ANBAUMETHODE

Sylvoz



FARBE

Glanzhelle, strohgelbe



BOUQUET

Frisches, fruchtiges, mit einem Hauch von
Goldenem Apfel und weißen Blüten



GESCHMACK

Fruchtig und duftend; fein und elegant im
Mund mit direktem und sauberem Geschmack
und guter Persistenz



WEIN-ESSEN PAARUNG

Frisch und fruchtig, Prosecco DOC Brut ist
ein idealer Aperitifwein, in Kombination mit
Schalentieren und mit rohem oder gebratenem
Fisch und Krustentieren. Ausgezeichnet mit
cremigem Käse und weißem Fleisch

