

## PROSECCO D.O.C.

SCHAUMWEIN EXTRA TROCKENER



**Rebsorte:** 100% Glera

**Anbausystem:** Sylvoz Uferbepflanzung

**Weinlese:** Anfang September mit gesunden und ziemlich gereiften Trauben.

**Weinbereitung:** Sanftes Pressen der eben gepflückten Trauben und sorgfältige Weinbereitung mit Mostreinigung vor dem Gären. Gären mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 13 Grad. Nach der alkoholischen Gärung wird er zur Schaumbildung mittels Charmat-Methode in den Druckkessel gegeben.

**Organoleptische Eigenschaften:** Schaumwein einer brillanten strohgelben Farbe. Markante fruchtige Aromen mit Blumennuancen, die sich am Gaumen anhaltend und elegant befinden. Leicht aromatisch und herb. Sehr frisch, schmackhaft und ausgezeichnet strukturiert im Geschmack. Ausgeglichen und delikates, elegant durch das feine und anhaltende Perlage.

**Serviervorschläge:** Ausgezeichnet als Aperitif für gesellige Momente, gut zu Antipasti und Fischspeisen.

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Serviertemperatur:** 6°-8°C.



Wir bleiben in Kontakt!!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>  
IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!

# Molon®

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE) – ITALY

[info@vinimolon.it](mailto:info@vinimolon.it)

[www.vinimolon.it](http://www.vinimolon.it)