



W e i n - E x p e r t i s e

Doppio Passo Prosecco DOC – Extra Dry
Art.-Nr.: 12 18 26



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Prosecco DOC

KLASSIFIZIERUNG: DOC

REBSORTE: Glera

WEINERZEUGUNG: Ganztraubenpressung und Vergärung des Mostes bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C; die Schaumbildung erfolgt durch eine langsame zweite Gärung in großen geschlossenen Gärtanks bei 14- 15 °C.

BEURTEILUNG: Das Aroma zeigt sich mild und anhaltend mit einer Nuance von reifem Pfirsich, süßem Apfel und einer leichten Zitrusnote. Am Gaumen ist er vollmundig. Ein harmonischer Wein von guter aromatischer Beständigkeit, mit besonders ausgeprägten Fruchtaromen.

MENÜEMPFEHLUNG: Er passt ideal zu leicht gesüßtem Gebäck, wie Panettone oder Halbgefrorenem, italienisch Semifreddo im handlichen Mini-Format.

TRINKTEMPERATUR: 5-7°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 11,0 % vol.*
Restzucker: 15,0 g/l

Seine dezente Farbe und feine Perlage verdankt der Doppio Passo Prosecco DOC dem sanften und langsamen Vergärungsprozess. Das Ergebnis ist ein mildes und anhaltendes Aroma mit Nuancen von reifem Pfirsich, süßem Apfel und einer leichten Zitrusnoten. Am Gaumen ist er vollmundig und frisch mit abgerundetem Körper, sehr harmonisch mit fruchtigen Noten. Der Doppio Passo Prosecco DOC ist der Wein für „Trevigiana ombretta“, das Glas zu jeder Tageszeit. Er ist außerdem ein exzellenter Begleiter von leicht gesüßtem Gebäck und Halbgefrorenem im Sommer auf der Terrasse