

## ZHARPI

<b>Benennung:</b>	Prosecco DOC Treviso
<b>Typologie:</b>	Spumante brut
<b>Traube:</b>	Glera
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2014
<b>Region:</b>	Treviso, Venetien

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Schwemmboden
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	50 m ü.d.M., Südausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	6 - 15 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Cappuccina
<b>Ernte:</b>	Von Hand

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
<b>Alkoholgehalt:</b>	11 % vol.
<b>Zucker:</b>	10 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
<b>Bouquet:</b>	Fruchtig mit Aromen von grünem Apfel und weißen Feldblumen
<b>Geschmack:</b>	Harmonisch, mineralisch, gute Struktur

### Service

<b>Betriebstemperatur:</b>	8 - 10 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Wir empfehlen ihn mit typischen veganen und vegetarischen Rezepten zu probieren
<b>Lebensdauer:</b>	12 - 18 Monate

