



Acquavite d'Uva

Prosecco

DATENBLATT

Traube	Glera
Destillation	Ununterbrochen im Wasserbad

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Glänzend, kristallklar in der Farbe.
Bouquet	Es heben sich Frucht- und Blumennoten hervor, die zur Traubensorte gehören.
Geschmack	Fein, elegant mit einer klaren Note und delikatem Aroma.

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	40,00% Vol.
Flascheninhalt	500 ml

Für die Weinkarte

Acquavite d'Uva Prosecco.

Serviertemperatur

Bei einer Temperatur von 12°-15°C servieren.