Produktpass

Prosecco Treviso Spago DOC
Montelvini

Expertise:

Strohgelb. Zart-fruchtig und leicht aromatisch. Am Gaumen mit einer verspielten Säure, schmackhaft und lebendig.

Geschichte:

Der Unterschied zwischen einem industriell hergestellten **Prosecco** für Einsfuffzich und einem Winzerprodukt, wie jene aus dem Hause **Montelvini** ist in allererster Linie die hohe Qualität der verwendeten Weintrauben. Wenn man dann noch handwerklich sauber und schonend vergärt, merkt man spätestens im Mund, wie guter **Prosecco** schmecken muss.
Beim **Prosecco Treviso Spago** ist der Qualitätsunterschied dabe deutlich grösser als der Preisunterschied, was unter dem Strich einfach Spass macht! Er ist zart-fruchtig und leicht aromatisch. Am Gaumen zeigt dieser Prosecco eine verspielte Säure, ist sehr schmackhaft und lebendig.
Der Begriff **Spago** steht übrigens für die Schnur oder Kordel, mit der der Korken in der Flasche fixiert wird. Schaumwein mit einem Flaschendruck unterhalb von 3 bar ist nämlich von der Schaumweinsteuer befreit, sofern diese weder mit Pilzkorken noch Agraffe (Drahtkörbchen) verschlossen sind. Daher nahmen die Winzer normale Korken und fixierten diese sozusagen mit der Kordel, eben dem Spago. Auch wenn dieser Brauch schon etliche Jahre auf dem Buckel hat, wird er aus traditionellen Gründen beibehalten.

Artikelnummer:	342270
Rebsorten:	Glera,
Jahrgang:	
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Veneto
Alkohol:	11 %
Restzucker:	13 g/L
Säuregehalt:	5,5 g/L
Ausbau:	Stahltank und Autoklav

Trinktemperatur: 6-8 Grad

Speisenkombination

ausgezeichneter Aperitif, Kabeljau mit Staudensellerie-Risotto und getrockneten Tomaten