



## BACARETTO

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>Benennung:</b>              | Prosecco DOC      |
| <b>Typologie:</b>              | Frizzante         |
| <b>Traube:</b>                 | Glera             |
| <b>Erstes Produktionsjahr:</b> | 1985              |
| <b>Region:</b>                 | Venetien - Friaul |

200 ml

### Im Weinberg

|                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Boden:</b>                 | Schwemmboden                      |
| <b>Höhenmessung und Lage:</b> | 50 - 250 m ü.d.M., Südausrichtung |
| <b>Alter des Weinbergs:</b>   | 10 - 15 Jahre                     |
| <b>Anbaumethoden:</b>         | Sylvoz                            |
| <b>Ernte:</b>                 | Mechanisch und von Hand           |

### Im Weinkeller

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Weinherstellung:</b> | Weiß mit der Martinotti (Charmat) Methode |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 11 % vol.                                 |
| <b>8\$9:"-&amp;</b>     | 7 g/l                                     |

### Verkostung

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Farbe:</b>     | Strohgelb   |
| <b>Bouquet:</b>   | Fruchtig mit Aromen von Apfel und weißen Feldblumen |
| <b>Geschmack:</b> | Harmonischer Geschmack von grünem Apfel             |

### Service

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Betriebstemperatur:</b> | 8 - 10 °C   |
| <b>Speiseempfehlung:</b>   | Ausgezeichnet während des Essens, dank seiner zarten und nicht vollen Bläschen, lieblich als Aperitif |
| <b>Lebensdauer:</b>        | 10 - 14 Monate  |

