



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Prosecco DOC Frizzante "Maschio" Piccolo



Name:	Prosecco DOC Frizzante "Maschio" Piccolo
Artikel Nr.:	1363
Hersteller:	Cantine Maschio
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.2 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Strohgelb in der Farbe. Wunderbar lebhaftes Prickeln. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von kandierten Früchten und süßlich duftenden Blumen. Am Gaumen zart, frisch und fruchtig mit wunderbar nachhaltigem Abgang.
Herstellung:	Die Reben stehen auf alkalischem Sandstein, der mit größeren Kieselsteinen durchzogen ist. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst, um nur den freien Most aus dem Herzen der Trauben zu gewinnen. Für ca. 12 Stunden wird der Most in Edelstahltanks gelagert, damit sich die Trübstoffe setzen und eine natürliche Gärung einsetzt. Die Fermentation findet dann unter kontrollierten Temperaturen von 18-20°C für rund 15-20 Tage statt. Die Kohlensäure wird anschließend nach der Charmat-Methode zugefügt. Dieser Wein wird jung und frisch abgefüllt und recht schnell zum Verkauf freigegeben.
Herstellerinformation:	Cantine Maschio stellt eine historische Marke in der italienischen Weintradition dar. Im Herzen von Veneto gelegen, wurde die Kellerei 1904 von Antonio Maschio gegründet. Seit den siebziger Jahren hat sich Maschio auf die Produktion von Prosecco konzentriert und ist seitdem in Italien einer der führenden Hersteller für die Produktion von Perlweinen. 2002 wurde Maschio von Cantine Riunite übernommen und gehört heute zu den drei erfolgreichsten Produzenten von Prosecco.
Servierempfehlung:	Ein wunderbarer Aperitiv, aber auch ein guter Begleiter zu Fisch- und Meeresfrüchten oder asiatischen Speisen. Empfohlene Serviertemperatur ca. 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 13 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre