



PROSECCO

Die Auswahl an verfeinerten Prosecco DOC Trauben ermöglicht, einen feinen Sekt zu erhalten, der die besonderen Eigenschaften des Weinstockes andeutet: die Farbe ist strohgelb mit grünlichem nuanciertem Widerschein, das Aroma ist das typische und unverwechselbare des sauren Apfels, mit Gerüchen von exotischen Früchten, die in einen starken Blumenduft verblassen; der Geschmack ist zart, samtig und zugleich frisch, mit einem Ausbruch von feinen Bläschen. Er wird bei einer Temperatur von 6-8°C serviert.

Varietà/Grapes/	Glera (Prosecco) 100%.
Colore/Color	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Fruttato, particolarmente morbido.
Taste	
Fermentazione/Fermentation	10 giorni a 18 gradi e due mesi in autoclave per la rifermentazione.
Invecchiamento	
Aging	
Qualità /Qualità/	DOC Extra Dry. Denominazione d'origine controllata
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco-	ICEA
certification/Zertifizierung	
Produzione/Production/Produktion	8000 bottiglie
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	11,50 %vol.
Acidità totale/Acidity	6,50 g/l
pH	
Zuccheri residui/.../	18 g/l
Bottiglia/bottle	Spumante. Sughero.
Capacità per bottiglia/Content per	750 ml
bottle/Inhalt	
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per	1500 g
bottle	
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone
	310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per	9 kg
box	
Codice a barre/EAN-code	