

Castello di Roncade Prosecco Spumante Brut 0,75L

REGION

Venetien

CHARAKTERISIERUNG

Ein eleganter Prosecco mit feiner Perlage und Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen frisch und leicht, mit einer belebenden Säure.

SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.

SERVIERTEMPERATUR

6-8°C

Verschluss

Korken

[Zum Produkt](#)

Allergene

| | |
|--------|----|
| Sulfit | Ja |
|--------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|---------------|-------------|
| Alkoholgehalt | 11,5 % Vol. |
| Säuregehalt | 5,5 g/l |

Zusätzliche Informationen

Auf dem Weingut vor den Toren Venedigs wird inmitten von alten, imposanten Gebäuden aus dem 16. Jhd. seit mehr als 100 Jahren exquisiter Wein angebaut.

Inverkehrbringer: Castello di Roncade, Via Roma, 141, 31056 Roncade - Treviso, Italien