



FAMIGLIA  
**BORON**

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola  
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I  
tel - fax +39 0422 864020  
www.boronvini.com – info@boronvini.com

## Prosecco Frizzante



|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TRAUBEN:</b>                  | 100% Glera-Prosecco                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>BENENNUNG:</b>                | DOC Prosecco                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>PROVENIENZ:</b>               | Annone Veneto                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ANBAUSYSTEM</b>               | Sylvoz                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>DICHTE DES WEINBERGES:</b>    | 3200 Pflanzen pro Hektar                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>DURCHSCHNITTSRENDITE:</b>     | 140 uva Q.li/Ha.                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>TE:</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>WEINLESE</b>                  | Ende August                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>WEINBEREITUNG:</b>            | Nach der Gärung in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen und bei kontrollierten Temperaturen folgt eine erneute Gärung mittels einer kurzen "Charmat-Methode" im Autoklaven, um die frischen Aromen zu erhalten, die diesen Wein charakterisieren. |
| <b>ALKOHOLGEHALT:</b>            | 11.00 % vol.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>TRINKTEMPERATUR:</b>          | 6-8°C                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>RESTZUCKERGEHALT:</b>         | 12.00 g/l                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>GESAMTSAEUREGEHALT:</b>       | 5.90 g/l                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>SPUMA-HALT IM AUTOKLAVEN:</b> | 30 Tage                                                                                                                                                                                                                                            |

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**FARBE:** Strohgelb, leuchtend.

**BOUQUET:** Fein, aber gut definiert.

**GESCHMACK:** Angenehm aromatisch, leicht weich aber gleichzeitig frisch und fruchtig.

**SERVIERVORSCHLÄGE:** Ausgezeichnet als Aperitif, köstlich zu Vorspeisen, Gemüse und zu Gemüserisotto. Es passt auch perfekt zu Fisch.