

 **Fidora**

Civranetta Prosecco DOC

Spumante Brut

 750 ml

 Italy,



 9951020005



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 8 g/l

Acidity content: 5.2 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Parmaschinken

(Fleisch, Speck, Schinken (Schwein))

Leichtes Salzgebäck mit Frischkäse

(Käse, Frischkäse, Blätterteig, Brick-Teig, Hefengebäck)

Crevettencocktail

(Meeresfrüchte, Shrimps & Garnelen)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 08.02.2015

Sebastian Bordthäuser: In der Nase ist der Vino Spumante von Fidora noch ein wenig durch Gäraromen geprägt, etwas Hefe sowie etwas Hefezopf. Es folgen Aromen nach Lindenblüten, Holunder sowie etwas Nashi-Birne. Im Mund besticht der Spumante durch ein feingliedriges Mousseux und eine saftige Frucht. Mundfüllend mit feiner Restsüße hat dieser Prosecco eine gute Länge und eine langes Finish. Unkompliziert ohne banal zu sein mit hohem Spaßfaktor. Aufmachen, austrinken!

Farbe:

Helles gelb, silberne Reflexe und prägnante Schaumbildung.

Nase:

In der Nase ist der Vino Spumante von Fidora noch ein wenig durch Gäraromen geprägt, etwas Hefe sowie etwas Hefezopf. Es folgen Aromen nach Lindenblüten, Holunder sowie etwas Nashi-Birne.

Mund:

Im Mund besticht der Spumante durch ein feingliedriges Mousseux und eine saftige Frucht. Mundfüllend mit feiner Restsüße hat dieser Prosecco eine gute Länge und eine langes Finish. Unkompliziert ohne banal zu sein mit hohem Spaßfaktor. Aufmachen, austrinken!