## Fidora

# *Civranetta Prosecco DOC Spumante Brut*

- **750 ml**
- **Italien, Veneto**
- **Prosecco**
- **9951020005**
- **Glera**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 1.100,0 % |
| **Restsüße:** | 8 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.2 g/l |

## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Parmaschinken**

(Fleisch, Speck, Schinken (Schwein))

**Leichtes Salzgebäck mit Frischkäse**

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

**Crevettencocktail**

(Meeresfrüchte, Shrimps & Garnelen)

# Verkostzngsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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!