

DANIELI

1898

PROSECCO DI CONEGLIANO DOCG TOFFOLI, SPUMANTE BRUT

Der Kleinbetrieb «Toffoli» wurde 1964 von Vincenzo Toffoli gegründet. Vincenzo konnte die Erfahrung und die ganze Leidenschaft auf seine Söhne Sante, Luciano und Gabriele übertragen, die das Unternehmen heute mit Hilfe der Neffen Umberto und Francesca führen. Die naturbelassenen Methoden, verbunden mit einer modernen Technologie gestatten es Toffoli, authentische Weine zu produzieren, welche durch ihre aussergewöhnliche Qualität überzeugen. Die Prosecco Trauben werden von Hand geerntet und strengen Kriterien unterzogen.

International wird die Kellerei mit ihren Prosecco immer mit den höchste Auszeichnungen und Diplome gekürt.



- Rebsorten:** 100% Glera (Prosecco).
- Vinifikation:** Méthode Charmat
- Farbe:** Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Feine Perlage.
- Bouquet:** Fruchtig, blumig, mit Aroma nach grünen Äpfeln und Jasmin.
- Gaumen:** Harmonischer, vollmundiger und frischer Schaumwein mit schöner Aromatik und exzellenter Kohlensäurestruktur.
- Alkoholgehalt:** 11,5% vol.
- Trinktemperatur:** 8 - 10°C
- Passt gut zu:** Aperitif, Fisch, weissem Fleisch, Gemüse, frischen Früchten, Patisserie.