

## TERESA RIZZI PROSECCO BRUT

**Herkunft** Veneto, Italien  
**Hersteller** Della Torre  
**Website** -

### Erlebnis

Sehr hell, brillant, feine Perlage. Zarter Duft mit dezenten Fruchtaromen; Auf dem Gaumen wirkt "Teresa Rizzi" lebendig, leicht und delikater. Angenehmer Abgang.

### Erzeuger

Della Torre, ein der Gruppo Italiano Vini angeschlossener Produzent, hat sich auf die Schaumweinbereitung spezialisiert und verpflichtet sich vollumfänglich einer hohen Qualität.

### Anbaugebiet

Das Traubengut für den Prosecco Brut "Teresa Rizzi" aus dem Hause Della Torre stammt ausschliesslich aus der Provinz Treviso.

### Vinifikation

Die zweite Gärung findet nach der Charmat Methode in Drucktanks aus Edelstahl statt. Dadurch bleiben die äusserst fruchtigen Aromen der verwendeten Traubensorte Prosecco (auch Glera genannt) erhalten.

### Empfehlung

Gekühlt serviert bei ca. 8-10° C - ein idealer Aperitif.



**Alkoholgehalt** 11% vol.



**Rebsorten**  
Prosecco

**Qualitäts-Klassifizierung**  
DOC

**Artikelnummer** 10523  
6 Flaschen à 75cl/Karton  
480 Flaschen/Palette

**EAN/Flasche** 8000160686375  
**EAN/Karton** 8000160186370

**Varianten**  
24 Flaschen à 20cl