



# BALLANCIN

## MICEINA

*Name des gutseigenen Grunds auf dem gleichnamigen Hügel hinter dem Weingut.*

## Prosecco

*Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC)*

## Treviso

## Extra Dry

### ANBAUGEBIET

Lage: Provinz Treviso  
Rebsorte: Glera  
Boden: fester Tonboden  
Reberziehung: Sylvoz  
Traubenlese: erste Septemberhälfte  
Traubenlesetechnik: manuell

### WEINBEREITUNG

Pressung: schonend  
Ertrag: 70%  
Gärung: im Autoklav  
Ausbau: im Stahltank  
Schaumbildung: 30 Tage  
Schaumweinherstellung: Méthode Charmat

### ANALYTISCHE MERKMALE

Restzucker: 17 g Liter  
Alkoholgehalt: 11% Vol.  
Gesamtsäure: 6,10 - g Liter  
Druck in der Flasche: 5 atm

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: leuchtend mit grünlichen Reflexen und feiner und anhaltender Perlage.  
Bouquet: typisch fruchtiges (Birne, Apfel) und blumiges Aroma.  
Geschmack: fruchtig und harmonisch.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Geeignet zum Aperitif, ideal zu einem feinen, edlen Mittagessen. Optimal zum Anstoßen bei jedem feierlichen Anlass.  
Serviertemperatur: 4-5 °C, direkt vor dem Verzehr öffnen.

