

Perlae Naonis Brut Millésimato Prosecco DOC

Frais - sec - vif



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Prosecco	Cépage
Producteur Azienda San Simone	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 80351722
Culinaire Apéritif avec des pâtisseries fines, des entrées légers.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le Prosecco est devenu véritablement célèbre grâce à Giuseppe Cipriani et son „Harry's Bar“ à Venise. Giuseppe mélangeait dans les années 1940 du Prosecco avec du jus de pêche blanc frais, boisson appelée „Bellini“. Le Prosecco est un vin mousseux avec des versions demi-sec et sec. Les noms des Proseccchi prêtent souvent à confusion. Attention, le „extra dry“ (traduit par extra sec) a encore de 12 à 20 grammes de sucre par litre et il est plus sucré et fruité que le „brut“, qui contient moins de 15 grammes par litre.

Apéritif avec des pâtisseries fines, des entrées légers.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Robe dorée brillant avec des reflets.

Aromatique

Aromatique: Bouquet aromatique fruité mûr, drupes blanches, reine-claude, fines notes de fleurs blanches, subtiles nuances minérales.

Corps

Corps: Attaque fraîche et vive, fruité et très aromatique en bouche, acidité fine, agréable et sec en bouche.

Impression générale

Qualité: Frais, fruité et harmonieux en bouche.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch