

# Perlae Naonis Brut Millésimato Prosecco DOC

Frais - sec - vif



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

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

## 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.

Qualité: Frais, fruité et harmonieux en bouche.

## 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.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)