

Perlae Naonis Brut Millésimato Prosecco DOC

Frais - sec - vif



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

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

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