

# San Salvatore Brut Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG

Aromatique - complexe - passionnant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Veneto	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Conte Collalto	<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> 80315724
<b>Culinaire</b> Bouillabaisse, soupe à l'oignon, homard, apéritifs	<b>Élevage</b>

## À PROPOS DU VIN

Prosecco était à l'origine le nom d'un cépage blanc qui se cultivait uniquement dans le nord-est de l'Italie, dans une petite partie de la province de Trévise. Depuis 2010 le cépage est nommé Glera. Les vins DOCG proviennent du cœur historique de la région de Prosecco, entre Conegliano et Valdobbiadene. Les noms des Proseccis prêtent souvent à confusion. Le „extra dry“ (traduit par extra sec) a encore de 12 à 20 grammes de sucre par litre, il est plus sucré et fruité que le „brut“. Ils sont produits par deuxième fermentation en cuves sous pression (méthode charmat).

Bouillabaisse, soupe à l'oignon, homard, apéritifs

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Jaune or étincelant aux fins reflets dorés, bulles persistantes.

### Aromatique

Aromatique: Bouquet aromatique intense et franc, arômes fruités, citrons, pommes, bananes, séduisantes notes de fleurs blanches, d'herbes et en finale de brioche.

### Corps

Corps: Attaque vive, fraîcheur typique et acidité fine, agréable gourmandise du fruit, moyennement corsé, Prosecco typique.

### Impression générale

Qualité: Agréable et crémeux, d'un corps très élégant.



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