

San Salvatore Brut Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG

Aromatique - complexe - passionnant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Veneto	Cépage
Producteur Conte Collalto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 80315724
Culinaire Bouillabaisse, soupe à l'oignon, homard, apéritifs	Élevage

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).

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

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.



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