



SAN SIMONE

Verde Vino frizzante

Prosecco DOC Extra Dry

Feinfruchtig - smart - good looking

Herkunft Italien, Colline di Conegliano e Vittorio Veneto, Treviso, Porcia

Rebsorte Glera (Prosecco)

Produzent San Simone di Brisotto Srl, Porcia
www.sansimone.it

Ausbau Traditioneller Ausbau, 20 Tagen dauert die Zweitgärung im Drucktank (Méthode Charmat) bis auf 2.5 bar

Über den Wein Richtig berühmt wurde der Prosecco durch Giuseppe Cipriani „Harry's Bar“ in Venedig: Giuseppe mixte zu Beginn der 1940er Jahre Prosecco mit frischem Saft von weissem Pfirsich zum Top-Drink „Bellini“ - benannt nach dem bekannten Maler. Er gehört mittlerweile zum Grundrepertoire jedes Barmixers. Prosecco als Schaumwein gibt es in der halbtrockenen und trockenen Version. Die Bezeichnungen der Prosecchi führen immer wieder zu Verwirrung. Achtung, der „extra dry“ (obwohl mit extra trocken übersetzt), mit 12 bis 20 g Zucker pro Liter, ist süßer, fruchtiger als der „brut“ mit weniger als 15 g Zucker pro Liter.

Alkohol 11.5 % vol.

Verschlusstyp Champagnerkorken

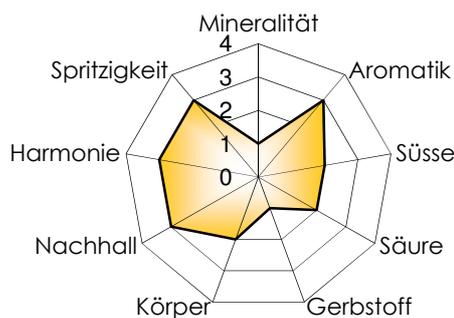
Genussreife ab 2014

Trinktemperatur 6 - 8° C

Passt zu Melone und Rohschinken, Teegebäck, Panettone, Colomba pasquale



Erhältlich in
37.5 cl



Farbe	Leuchtendes Hellgold mit grau-grünem Schimmer, feine Perlage
Aromatik Intensität	Intensives, duftiges Bukett, reiffruchtig, Williamsbirne, subtile, florale Akazienblüten, frische Sommerkräuter, schöne Würze
Körper	Frischer, lebendiger Antrunk, die fruchtige Note setzt sich im Gaumen fort, milde Säure als Kontrapunkt zur verführerischen Frucht-süsse, eine leichte, jedoch sehr cremige Perlage
Qualität	Das perfekte Geschenk - smart and good looking