



Pernod Ricard Estonia

# San Simone Perlae Naonis Millesimato Prosecco DOC

**Maa**

Itaalia

**Alkoholisaldus**

11,5%

**ART. NR**

**MAHT**

750 ml



Millesimato 2009 oli San Simone perekonnal esimene Prosecco DOC, Trieste lähedal, Friuli ja Veneto piirkonnas.

Toodetud Azzano Decimo ja Porcia aladel.

Viinamarjasort: 100% Glera.

Korje: II/IV Septembri nädalal.

Veini valmistamine: kobaratest eraldatakse rootsud ja kerge pressimine, fermentatsioon 10 päeva roostevabaterastankides kontrollitud temperatuuril (16-18°C), küpsenud roostevabaterastankides kuni järgneb teine käärimine.

Sparkling protsess: teine fermentatsioon toimub survetankides 50 päeva ja kontrollitud temperatuuril (14-16°C) kuni on saavutatud rõhk 6 bar; edasi jook jahutatakse kuni -4°C et lõpetada käärimine. Edasi hoitakse stabiilsel temperatuuril 8-10°C vähemalt 3 kuud pärmisademel.

Alkoholi sisaldus: 11,5 %

Välimus: kahvatu kollane roheka tooniga, ilusad peened mullid

Aroom: kompleksne puuviljane, tunda õuna, pirne, aprikoosi, tsitruseid, lilli, roosi, akaatsia õisi ja lõpus isegi mandleid.

Maitse: ümar, kreemjas, kestev, elav.

Soovitame: aperitiiviks, sobib ka vürtsikamate roogadega. Proovida ka Prosciutto di San Daniele juurde.

Serveerida temperatuuril: 7-9 ° C. tarbida koheselt ja hoida mitte kauem kui 1-2 aastat.