



Pernod Ricard Estonia

# San Simone Il Concerto Extra Dry Prosecco DOC

**Maa**

Itaalia

**Alkoholisaldus**

11%

**ART. NR**

**MAHT**

750 ml



Prosecco DOC Extra Dry jääsuhkru sisaldus on kõrgem kui Brut puhul ja see muudab joogi nautimise veelgi meeldivaaks. Suurepärane aperitiv.

Toodetud Conegliano ja Vittorio Veneto aladel Treviso provintsis.

Viinamarjasort: 100% Glera.

Korje: II/III 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 25 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 kuu aega pärimi sademel.

Alkoholi sisaldus: 11 %

Välimus: kahvatu kollane roheka tooniga.

Aroom: intensiivne, kergelt aromaadne ja kreemjas, aprikoosi, akaatsia õisi ja met.

Maitse: värske, pehme, elav, toetab hea tasakaalustatud hapesus, valge virsiku ja aprikoosi nüansse ja õuna.

Soovitame: aperitiiviks ja värskete puuviljade ja kergete küpsetiste juurde.

Serveerida temperatuuril: 7-9 ° C.