

# Vinaioli

## Il Concerto Prosecco DOC



San Simone produceert deze **Prosecco Spumante Brut** al meer dan **vijfentwintig jaar**. Steeds fris, fruitig en geurig!

De 100% **Glera** druiven worden geteeld in Conegliano en Vittorio Veneto (Treviso, **Veneto**). De **eerste gisting** (van druif tot witte wijn) verloopt identiek als bij de Verde Prosecco Frizzante (8-10 dagen in roestvrij staal bij 16-18 °C). Tijdens de **tweede gisting** (van witte wijn tot Spumante), die in dit geval 25 tot 30 dagen duurt, wordt echter **tot 6 bar druk** opgebouwd. Vervolgens wordt de schuimwijn gekoeld tot -4 °C om de gisting te stoppen, en gedurende ten minste één maand bewaard bij een temperatuur van 8-10 °C, in natuurlijk contact met de dode gistcellen op de bodem van de autoclaaf. Ook hier uiteraard isobaar afvullen van de flessen.

Licht strogele kleur met groenige hints. Intense, licht **aromatische** neus, rijk aan citrusvruchten en diverse planten, fruitig met notities van **peer en appel**. **Frisse** en tegelijkertijd heel erg **volle** smaak, ondersteund door **delicate zuren**, witte perzik met een verrukkelijke **zacht bittere nasmaak**.

Uiteraard een uitstekend als **aperitief**; ook schitterend bij gebakken of gestoomde **schelpdieren, garnalen, tong**, ook bij **kabeljauw** en **paling**. Perfect voor de **etnische** keuken. Schenktemperatuur **7-9 °C**. Alcohol 11,5 vol%.

Jong drinken. Delicate perlage die zorgt voor de **reinheid van de mond**.

Vinaioli

Handelskaai 1, 3500 Hasselt  
BE58 7370 1917 0879  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWArT gcv  
Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)