



SIDRO BRUT

Succo prodotto da mele intere da Sidro di natura biologica della Bretagna. Una pausa dal gusto piacevole e fresco da concedersi in ogni momento della giornata.

MELE

Le varietà impiegate sono quelle acidule e amare che portano freschezza e corpo.

VARIETÀ

Armagnac, Blanchet, Dio roux, Rambault, René Martin, Chevalier jaune, Domaine, Doux évêque, Frequin rouge, Kermerrien, Marie Ménard, Tardive de la Sarthe con valori di acidità maggiori allo 0,45% e di tannini inferiori allo 0,2%. Il tenore in zuccheri residui è inferiore ai 28 g/l.

COLORE

Limpido, giallo ambra intenso e brillante con una mousse effervescente.

OLFATTO

Sentori intensi della mela con punte di frutta esotica e fiori gialli a completare il quadro aromatico.

GUSTO

In entrata i tannini e la freschezza riempiono il palato con i tipici gusti della mela matura e leggermente acidula nel retrogusto.

RACCOLTO

Manuale tra fine settembre ed inizio ottobre.

FORMATI

75 cl

VOL

5,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Pasticceria secca, torte e crepes salate, formaggi freschi e frutta secca.

Prodotto e confezionato per:

VEGETAL-PROGRESS® srl
TORINO - ITALIA

da EMB-44215F
44120 Vertou (Francia)

www.sidrobreizh.com

info@sidrobreizh.com - commerciale@sidrobreizh.com

Tel. 331 4965187

