



**SIDRO
DEMI SEC BOUCHÉ**

Succo prodotto a partire dalla miscela di diverse varietà di mele da Sidro e da tavola. Fine ed elegante va gustato come aperitivo o durante una pausa rinfrescante.

MELE

Le varietà impiegate sono quelle dolci/amare e amare che portano profumi e corpo.

VARIETÀ

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 maggiori allo 0,2%. Il tenore in zuccheri residui è tra i 28 g/lit e 42 g/lit.

COLORE

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

OLFATTO

Sentori intensi tipici della frutta bianca matura con note di mela, banana e pesca affiancato da note di fiori gialli.

GUSTO

Di grande finezza, rotondità ed equilibrio inonda il palato di sensazioni agrumate e persistenti con una punta leggermente amara nel fin di bocca.

RACCOLTO

Manuale tra fine settembre ed inizio ottobre.

FORMATI

75 cl

VOL

4,2%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Formaggi freschi, paté, crepes salate e dolci, pasticceria secca e frutta.

Prodotto e confezionato per:
VEGETAL-PROGRESS® Srl

TORINO - ITALIA

da EMB-44215F

44120 Vertou (Francia)

www.sidobreizh.com

info@sidobreizh.com - commerciale@sidobreizh.com

Tel. 331 4965187

