

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



San Simone - Perlae Zero Prosecco Doc Brut Nature Millesimato



Een **ongewone** Prosecco, waaraan **na de spumantisatie** (het tweede gistingsproces waarbij de bubbels worden gevormd) **bij de botteling géén suikers meer worden toegevoegd**, vandaar de naam “Zero” en het resultaat “**Brut Nature**”.

Dit behoeft enige uitleg.

In het **makingsproces van elke schuimwijn** (Champagne of Crémant in Frankrijk, Cava in Spanje, Metodo Martinotti of Metodo Classico in Italië) wordt de **graad van zoetheid** bepaald door de zogenaamde “**Dosage**”, een **likeur** die net voor het bottelen wordt toegevoegd. Zo onderscheiden we (opgelet, want deze terminologie is best wel verwarrend):

- **Zero** dosage: geen toegevoegde suiker
- **Brut nature**: geen, of hooguit 3 gram toegevoegde suiker per liter
- **Extra Brut**: van 3 tot max. 6 gram toegevoegde suiker per liter
- **Brut**: van 6 tot max. 12 gram toegevoegde suiker per liter
- **Extra Dry**: 12 tot max. 16 gram toegevoegde suiker per liter. Dit is voor de gemiddelde Vlaamse smaak reeds té zoet.
- **Sec**: 17 tot max. 35 gram toegevoegde suiker per liter
- **Demi Sec**: 35 tot max. 50 gram toegevoegde suiker per liter
- **Doux**: méér dan 50 gram toegevoegde suiker per liter, en dat is – neem het van mij aan – mierzoet ...

Bij deze Zero Dosage wordt er dus **hélemaal géén suiker toegevoegd** en krijgen we kans om de Glera druif in haar ware gedaante te leren kennen. Het vereist (omdat er geen correctie mogelijk is) een **zéér goede basiswijn**, en een zeer goede balans tussen zuren en natuurlijke fruitigheid van de wijn. **Moeilijker** te produceren, maar een **eerlijk** product. En het hoeft geen betoog dat deze bubbels meer geschikt zijn voor **diabetici** ...

Net als bij zijn broertje de Perlae Bianche worden **twee witte parels, Glera** (Prosecco, 90%) en **Chardonnay** (10%) samengebracht in één enkele fles.

Fijne bubbels met **persistente en romige schuim**. Intens **strogeel** met groene schijn. Complexe fruitige aroma's van **citrus, groene appel en limoenschil**. In de mond fris, harmonieus, aangenaam fruitig, doet denken aan witte perzik en citroen. Lange en droge afdronk.

Uitstekend als **aperitief** en ook als **complete maaltijdbegeleider**, bijvoorbeeld bij om **schelpdieren** en **vette vis**, sushi en sashimi. Serveertemperatuur: 4-6°C.

Voor een korte **intro** bij het huis **San Simone**: zie de wijnbeschrijvingen Il Concerto of Perlae Bianche.