



San Simone[®]

LINEA FRIZZANTI

CORDA Prosecco DOC



CURIOSITÀ: deve il nome “Corda” al tradizionale sistema di legatura utilizzato per il Prosecco Doc Frizzante, che consiste nella legatura manuale di una piccola corda utilizzata per assicurare il tappo.

Zona di Produzione: colline di Conegliano e Vittorio Veneto nella provincia di Treviso e nel comune di Porcia.

Varietà: 100% Glera.

Vigneti: forma di allevamento a cappuccina e a guyot doppio, 3.500 piante per ettaro, resa 120 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: II/III settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (16-18°C) e affinamento in serbatoi di acciaio in attesa della presa di spuma.

Frizzantatura: rifermentazione del vino-base in autoclave per circa 25 giorni a temperatura costante tra i 14-16°C, fino al raggiungimento della pressione desiderata; bloccata la fermentazione, affinamento a contatto con i lieviti; seguono travaso, filtrazione e imbottigliamento isobarico.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito per apprezzarne la freschezza.

Perlage: delicato e persistente.

Colore: giallo paglierino brillante con accenni di riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato con delicate note di pesca bianca, mela golden e pera, leggermente agrumato con lievi sfumature di limone.

Gusto: fresco, snello ma persistente, sostenuto da una acidità che ne esalta la freschezza, con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: ideale con antipasti delicati di mare e di terra, è ottimo anche come aperitivo e con la pizza fatta in casa.

Temperatura di servizio: servire a 6-8°C.