



San Simone®

LINEA CLASSICA

EVANTE

MERLOT Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: Evante “il Fiorentino”, nella mitologia greca, era il figlio di Dioniso, dio dell’amore e della vite che si racconta volle che i figli regnassero su una terra particolarmente adatta alla coltivazione della vite.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia.

Varietà: 100% Merlot.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.500 piante per ettaro, resa 50 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di settembre/I settimana di ottobre.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 20 giorni circa di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, prosegue la fermentazione in piccole botti di rovere dove affina per circa 18 mesi. La maturazione continua per 6-12 mesi in serbatoi di acciaio prima dell’imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare sino a 10-12 anni.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso e variegato, incentrato su note fruttate e speziate, presenta un ricco ventaglio olfattivo che spazia dalla confettura di more alle ciliegie sotto spirito, dai chiodi di garofano e il pepe nero sino al cioccolato.

Gusto: corposo e intenso, rotondo ed armonico, è dotato di una robusta struttura tannica e mostra una freschezza ben fusa con le note morbide. Perfettamente corrispondente al naso è vellutato e sapido; il finale è persistente e chiude su toni di frutta e spezie.

Abbinamenti: indicato con primi piatti saporiti, come risotto ai funghi o ai fegatini e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente a bolliti, carni rosse alle griglia ed arrostiti. Il suo sapore pieno si armonizza egregiamente ai formaggi di pasta dura stagionati. Eccellente con la costata di manzo alle erbe.

Temperatura di servizio: servire a 20-22°C.