



San Simone[®]

LINEA CLASSICA

NÒSTOS

BIANCO - Venezia Giulia IGT



CURIOSITÀ: Nòstos, dal greco antico, significa ritorno. Ritorno, dunque alla terra, alle origini. Senza dimenticare “l’esplorazione” per comprendere le potenzialità ancora inesplorate della nostra zona. Gli ingredienti per un vino bianco da apprezzare nel tempo.

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

Varietà: 90% Chardonnay; 10% Sauvignon.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 70 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: II/III settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione di una parte dello Chardonnay in fermentini di acciaio inox per 10 giorni circa a temperatura controllata (16-18°C) e affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi; per la restante parte la fermentazione avviene in piccole botti di rovere. Successivamente il vino ottenuto dal blend delle due varietà prosegue la maturazione 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 3-5 anni seguendone l’evoluzione.

Colore: giallo paglierino carico con accenni di riflessi verdognoli.

Profumo: delicate note floreali di fiori di biancospino, invitanti sentori fruttati di macedonia di frutta bianca, di melone bianco maturo e lievi note vanigliate.

Gusto: fresco, ricco e armonico, sostenuto da una acidità che ne esalta la freschezza, finale con delicati sentori di pesca bianca e mandorla.

Abbinamenti: ideale compagno di crostacei e frittture leggere, si adatta perfettamente sia a piatti poveri a base di pesce azzurro che a ricche pietanze come il coniglio o il fagiano. Ottimo con la pasta con i broccoli.

Temperatura di servizio: servire a 14-16°C.