



San Simone[®]

PROEMIO

NOVELLO - Novello da Cabernet

Friuli Grave DOC



CURIOSITÀ: Il Proemio, nella letteratura greca e latina, era l'introduzione di un'opera letteraria in cui si anticipavano i motivi che sarebbero stati svolti nel corso dell'opera. Per questo motivo abbiamo scelto il nome Proemio per il nostro Novello, un vino che introduce la nuova produzione viticola e anticipa i caratteri e i colori della nuova vendemmia.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, comuni di Azzano Decimo e di Porcia.

Varietà: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

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

Vinificazione: macerazione carbonica: i grappoli di uva interi vengono posti in contenitori di acciaio in ambiente privo di ossigeno. Durante questo periodo, che dura in media due settimane, avviene la fermentazione intracellulare all'interno di ogni acino, che permette l'estrazione di tutti gli aromi primari. Concluso questo processo l'uva viene pigiata ed il mosto fatto fermentare a temperatura controllata. Questo tipo di vinificazione consente la maturazione del vino a poche settimane dalla vendemmia rendendolo estremamente fruttato e di pronta beva.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Capacità di invecchiamento: per assaporarlo in tutta la sua fragranza, consigliamo di berlo entro aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Colore: rosso violaceo intenso e brillante.

Profumo: intenso e variegato, incentrato sul frutto. Si possono distinguere note di frutti di bosco (lampone, mirtillo, marasca) e sentori floreali di viola.

Gusto: morbido pieno, armonico, fresco, fragrante ed estremamente fruttato.

Abbinamenti: è particolarmente indicato con piatti tipici autunnali a base di funghi, formaggi e legumi. Ottimo fuori pasto con le castagne.

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