



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA FRIZZANTI

### ROSÈ Venezia Giulia IGT



**CURIOSITÀ:** è un vino fresco, fruttato, beverino, moderatamente alcolico, estremamente estivo. L'eccellenza la raggiunge quando è degustato in spiaggia, al tramonto, in compagnia, abbinato al ... colore del mare.

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

**Varietà:** 100% Pinot Nero.

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

**Epoca di vendemmia:** I/III settimana di settembre.

**Vinificazione:** diraspigiatura e breve sosta in tini d'acciaio a contatto con le bucce. Dopo la svinatura e la decantazione si ha la 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 20 giorni a temperatura costante tra i 16-18°C, fino al raggiungimento della pressione desiderata; bloccata la fermentazione attraverso il raffreddamento della massa (-4°C), il vino frizzante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8-10°C per almeno un mese in modo da favorire il contatto naturale con i lieviti. Al termine di questa fase si procede al travaso, filtrazione e imbottigliamento isobarico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

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

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** rosa tenue, setoso e luminoso.

**Profumo:** di buona intensità, fresco e fruttato con delicate note di fragola, di melograno e di petali di rosa canina.

**Gusto:** snello, fresco, ricco di personalità ma gentile, ricorda la ciliegia.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo. Ottimo con prosciutto crudo, frittiture di mare, carpaccio di pesce bianco e carciofi fritti.

**Temperatura di servizio:** servire a 5-7°C.