



San Simone[®]

LINEA CLASSICA

ROSSO BRIS

ROSSO Venezia Giulia IGT



CURIOSITÀ: Cabernet e Merlot sono vitigni che dimorano nella nostra regione da più di un secolo: non si possono definire autoctoni, ma fuori dubbio, sono tradizionali. Un mosaico ideale, una sintesi armonica, dove un vitigno non prevale sull'altro e dove ogni varietà viene completata e resa più funzionale dal contributo dell'altra.

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

Varietà: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato e guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 80 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di settembre il Merlot, I/II di ottobre il Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 15-20 giorni di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, il vino ottenuto dall'assemblaggio delle due varietà in percentuali diverse, viene affinato per circa sei mesi in serbatoi d'acciaio. Una piccola parte matura invece in piccole botti di rovere.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare sino a 3-5 anni.

Colore: rosso rubino intenso con leggere sfumature granate.

Profumo: ricco e concentrato ma delicato e vinoso, esprime aromi fruttati che ricordano il lampone, la marasca e la mora e si intrecciano a sentori di terra cuoio e cacao. La cornice è leggermente speziata e balsamica.

Gusto: morbido ed armonico, è pieno e pulito; evidente la struttura retta da tannini densi dei quali quelli del vino prevalgono su quelli del legno. Lungo e piacevole il finale.

Abbinamenti: estremamente versatile, accompagna sia primi che secondi piatti: è adatto al pasticcio di melanzane, alla pasta col tonno in salsa rossa, ai pesci azzurri grigliati e allo spezzatino di vitello. Ottimo con la pizza fatta in casa.

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