



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA SPUMANTI

### IL CONCERTO Prosecco DOC Brut



Il Concerto è disponibile  
nei formati  
0,20 l. - 0,375 l. - 0,75 l. -  
1,5 l. - 3 l. - 6 l.

**CURIOSITÀ:** produciamo Il Concerto Prosecco Doc Brut da oltre trenta cinque anni. Le caratteristiche sono sempre le stesse: è fresco, fruttato, fragrante. Nel tempo da “piccolo” (nei formati di bottiglia da 200 ml, 375 ml e 750 ml) è diventato “grande” (nei formati 1,5 l, 3 l e 6 l.)

**Zona di Produzione:** colline di Conegliano e Vittorio Veneto, nella provincia di Treviso, e comuni di Porcia ed Azzano Decimo.

**Varietà:** 100% Glera.

**Vigneti:** forma di allevamento a capuccina e a guyot doppio, 3.500 piante per ettaro, resa 120 ql/Ha.

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

**Vinificazione:** diraspigiatura, pressatura soffice, svinatura, decantazione e fermentazione in acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (16-18°C), riposo in acciaio in attesa della presa di spuma.

**Spumantizzazione:** rifermentazione del vino-base in autoclave per circa 30 giorni a temperatura costante tra i 14-16°C, fino al raggiungimento di 6 bar di pressione; la massa viene quindi raffreddata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione e mantenuta in seguito ad una temperatura controllata di 8-10°C per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

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

**Perlage:** fine, delicato, persistente che assicura la pulizia del palato.

**Colore:** giallo paglierino brillante con accenni di riflessi verdognoli.

**Profumo:** di buona intensità, ricco di sentori di agrumi e vegetale fresco, fruttato con delicate note di pera, mela golden, miele di mille fiori con lievi sfumature di limone.

**Gusto:** fresco, snello e gentile ma persistente, ricorda la mela acerba e la pesca bianca, con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

**Abbinamenti:** ideale con crostacei cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole, è ottimo anche come aperitivo. Un abbinamento gustoso e insolito potrà essere quello con il baccalà. Perfetto con la pizza e la cucina etnica.

**Temperatura di servizio:** servire a 4-6°C.