



*San Simone*<sup>®</sup>

LINEA SPUMANTI

## METODO CLASSICO Cuvée Blanc de Blancs - Riserva

**Millesimato** Zero Dosage

**CURIOSITÀ:** abbiamo scelto il Metodo Classico Zero Dosage per celebrare i nostri 100 anni. Nasce dalla ricerca della purezza e dalla sfida di racchiudere in un "millesimo" l'espressione massima del territorio friulano e del vitigno Chardonnay. Una sfida, un desiderio, un sogno.

**Zona di Produzione:** Friuli Venezia Giulia, nella zona più occidentale caratterizzata da un terreno argilloso/sabbioso e calcareo, nei comune di Pasiano e di Porcia.

**Varietà:** 100% Chardonnay.

**Vigneti:** forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 60 q/Ha.

**Epoca di vendemmia:** III settimana di agosto.

**Vinificazione:** prodotto da uve Chardonnay provenienti da due vigneti, raccolte a mano e selezionate, vinificate e fatte maturare in acciaio. Pressatura soffice e lenta delle uve in modo da estrarre solo il mosto fiore. Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento del tiraggio, nel mese di maggio. Il vino ottenuto dei due diversi vigneti viene assemblato in una cuvée solo poco prima dell'imbottigliamento per la presa di spuma.

**Spumantizzazione:** rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per 36 mesi ad una temperatura costante di 12-13°C. *Remuage* e sboccatura a gennaio senza aggiunta di *liquer* o sciroppo di dosaggio. Dopo la sboccatura le bottiglie riposano per altri tre mesi prima di essere inviate al consumo.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Capacità di invecchiamento:** da bere subito o conservare per 6-8 anni

**Perlage:** fine, delicato, persistente.

**Colore:** giallo paglierino intenso.

**Profumo:** Si evidenziano note di fiori bianchi e di nocciola ben armonizzati con sentori di mela e banana.

**Gusto:** cremoso, dotato di una piacevole briosità e di una vena acidula. Dotato di buona persistenza, spiccano sapidità e sfumature fresche di frutta secca.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, può essere degustato a tutto pasto con piatti a base di pesce, crostacei ed è particolarmente indicato con frutti di mare crudi.

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

