



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA SPUMANTI

### PERLAE BIANCHE - Millesimato

Prosecco DOC BRUT



**CURIOSITÀ:** il Millesimato Perlae Bianche nasce del desiderio, di ottenere un Prosecco Doc, utilizzando le uve migliori di Glera e Chardonnay del nostro vigneto: due perle bianche, appunto, capaci insieme di donare, in una proporzione raffinata, una gradevole armonia.

**Zona di Produzione:** nella parte più occidentale del Friuli e nel centro della Doc Prosecco, nei comuni di Pasiano e di Porcia. Terreno alluvionale, ricco di calcare, sabbioso e argilloso.

**Varietà:** 90 % Glera e 10 % Chardonnay.

**Vigneti:** forma di allevamento a guyot doppio, 3.500 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

**Epoca di vendemmia:** II/IV 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 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 mantenuta in seguito ad una temperatura controllata di 8-10°C per 4 mesi, 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 o conservare per 1-3 anni.

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

**Colore:** giallo paglierino brillante con notevoli riflessi dorati.

**Profumo:** ampio e fruttato, evidente la mela gialla, la pera e non manca una gentile sfumatura di agrumi. Presente anche note fiorite, dolci e fini.

**Gusto:** la bocca non tradisce le aspettative di una carbonica cremosa e ben fusa con gli zuccheri residui. Di buona pienezza e rotondità, ha completa corrispondenza con il profumo.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente ai frutti di mare e alla trota di San Daniele. Eccellente anche con i crostini di lardo.

**Temperatura di servizio:** servire a 6-8°C.