



San Simone[®]

LINEA SPUMANTI

PERLAE NAONIS – Millesimato Pink

Cuvée Blanc de Blancs BRUT



CURIOSITÀ: Perlæ Naonis Spumante Brut è una Cuvée da uve Glera e Chardonnay in PINK LIMITED EDITION, unisce la qualità allo stile del packaging, fresco e accattivante.

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: Glera e Chardonnay.

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

Epoca di vendemmia: I/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 in autoclave per circa 30 giorni a temperatura costante tra i 16-18°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 almeno 3 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 2-3 anni.

Perlage: fine, delicato, cremoso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: ha una complessità di profumi intensamente fruttati con note di mela e pesca a polpa bianca, con un piacevole sentore di mandorla glassata al retrogusto.

Gusto: fresco e vitale, moderatamente alcolico, dotato di freschezza e briosità, di una morbida sapidità e di una acidità vivace.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, particolarmente indicato con risotti e piatti di pesce.

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