



San Simone®

LINEA SPUMANTI

PERLAE PROSECCO DOC ROSÈ

CURIOSITÀ: dalle uve Pinot Nero e Glera nasce un Prosecco Doc Rosé fresco e ricco di personalità; il cui primo millesimo è il 2019.

Zona di Produzione: Friuli Venezia Giulia, nella zona occidentale delle Grave e al centro della Doc Prosecco, nel comune di Azzano Decimo, in un terreno di origine alluvionale, franco argilloso e mediamente calcareo.

Varietà: 85% Glera e 15% Pinot Nero.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4000 piante per ettaro.

Epoca di vendemmia: Pinot Nero I/II settimana di settembre, Glera II/III settimana di settembre.

Vinificazione: Pinot Nero: diraspigiatura e breve sosta in tini d'acciaio a contatto con le bucce. Dopo la svinatura e la decantazione inizia la fermentazione primaria, rigorosamente controllata. Il vino viene in seguito travasato, per separare i lieviti e riposa in recipienti d'acciaio in attesa della presa di spuma. Glera: 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 della cuvée (Glera-Pinot Nero) 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 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 persistente che assicura la pulizia del palato.

Colore: rosa tenue, setoso e luminoso.

Profumo: elegante, complesso, fresco e fruttato, con leggere note di mora e mirtillo, accompagnato da un delicato aroma di mela, pera ed agrumi.

Gusto: snello, ricco di estratto ed acidità, di grande personalità ma gentile, ricorda i frutti di bosco e gli agrumi.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Eccellente con cucina giapponese, scampi, aragosta, salmone.

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

