



*San Simone®*

## LINEA SPUMANTI

### PERLAENAONIS-Gold

Prosecco DOC BRUT Millesimato



**CURIOSITÀ:** Il Prosecco Doc rappresenta freschezza, gusto fruttato, moda, divertimento. Quindi, nel 2012, abbiamo deciso di "vestire" il nostro classico Prosecco Naonis Doc Brut Millesimato con eleganza e stile utilizzando vari colori.

**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:** 100% Glera.

**Vigneti:** forma di allevamento a guyot doppio, 3.500 piante per ettaro, resa 120 q/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 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 1-3 anni.

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

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

**Profumo:** ha una complessità di profumi fruttati invitanti e ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, e floreali dai fiori di glicine e di acacia alla rosa, con una piacevole nota di mandorla glassata al retrogusto.

**Gusto:** rotondo, cremoso, persistente, moderatamente alcolico, dotato di freschezza e briosità, di una morbida sapidità e di una acidità vivace.

**Abbinamenti:** può essere degustato a tutto pasto, anche con piatti salati con una componente piccante ma è particolarmente indicato con il prosciutto di San Daniele, lo speck di Sauris, il risotto al radicchio.

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