



San Simone®

LINEA SPUMANTI

PERLAE NAONIS - Silver

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.

