



San Simone[®]

LINEA SPUMANTI

PERLAE NAONIS CUVÉE BLANC DE BLANCS

Millesimato Extra Brut



CURIOSITÀ: dopo alcuni anni di sperimentazione, con prove di vinificazione e spumantizzazione di diversi vitigni e diversi blend, esce nel 2013 la nostra cuvée da uve Chardonnay raccolte nel 2011 nella versione Extra Brut.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale, nei comuni di Azzano Decimo e di Porcia.

Varietà: 100% Chardonnay.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 80 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di agosto.

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 50 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 nove 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: 12% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o conservare per 4/5 anni.

Perlage: fine, delicato, persistente.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: ha una complessità di profumi e di grande eleganza. Emergono in principio note variegata floreali e fruttate, con fragranze di bergamotto e mandarino, che si fondono ad aromi vegetali di erbe aromatiche. Percettibili in maniera molto delicata e armoniosa i sentori tipici derivanti dall'affinamento sui lieviti.

Gusto: cremoso, dotato di una piacevole briosità; nel finale di buona persistenza spiccano sapidità e sfumature fresche di frutta secca.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, può essere degustato a tutto pasto con piatti a base di pesce, crostacei ed è particolarmente indicato con frutti di mare crudi.

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