

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



San Simone - Nexus Cabernet Sauvignon Friuli DOC Grave



Op de **grens tussen Friuli en Veneto** (het meest westelijke gebied van de DOC Friuli Grave, en zo in het hart van de Prosecco DOC) leiden zussen **Chiara** en **Anna** en broer **Antonio** het wijnbedrijf San Simone, als **vierde generatie** uit de wijnmakersfamilie Brisotto. Alhoewel ze alle belangrijke beslissingen samen nemen, heeft Chiara wat meer **zakelijke**, Anna de **commerciële**, en Antonio de **technische** talenten. San Simone is sinds jaren **onze Prosecco-producent**, al nemen we er ook **goede witte** wijnen en **rode riserva's** af.

Nexus, Latijn voor "**verbinding**", staat symbool voor ons geloof in het **samenbrengen van onze traditie, cultuur en territorium**. Gemaakt van **Cabernet Sauvignon**, weliswaar een **internationale** variëteit, die echter met recht ook **traditioneel** genoemd mag worden omdat hij in onze regio al bijna twee eeuwen wordt geteeld.

Geteeld in het westelijk deel van de appellatie Friuli Grave DOC in de gemeente Azzano Decimo op alluviale bodems van kalksteen en klei, 4.000 wijnstokken per hectare, met een **gereduceerde opbrengst van 60 q/Ha**. De druiven worden geplet en ontleed, gevolgd door **15 tot 20 dagen maceratie** in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur (26-28°C). Malolactische omzetting en rijping eerst gedurende **16 maanden in eikenhouten vaten**, daarna nog 6 tot 12 maanden in **roestvrij** staal en nog eens minstens 6 maanden in de **fles**.

Intens robijnrood met violette tinten. Complexe, krachtige en **fascinerende** neus, met **zwarte bessen, bramen en frambozen**, delicate nuances van **vanille**, zoethout, kruidige aroma's van **kaneel en kruidnagel**. **Fluweelzacht** in de mond, weelderig en vol, warm en boeiend, **harmonieuze** en ronde **tannines** maar ook voldoende **frisheid** en zachte tonen. Aangename en **lange afdronk** van fruit en kruiden.

Ideaal bij **gegrild of gebraden vlees** en **wild** zoals ree, hert, of gems. Bij harde kazen als Montasio. Uitstekend bij **ribeye steak, spek** en traditionele **salami** uit Friuli zoals Pitina van Val Tramontina.

Alcoholgehalte: 13,5 vol%. Kan onmiddellijk worden gedronken, maar ook tot 10-12 jaar bewaard worden. Serveren rond 20°C. Geschikt voor vegetariërs en veganisten.