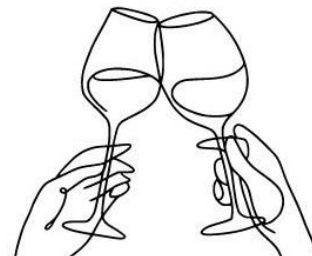


VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

San Simone - Perlae Bianche Prosecco Brut DOC Millesimato



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

San Simone creëerde deze **Millesimato** om **twee witte parels**, **Glera** (Prosecco, 90%) en **Chardonnay** (10%) samen te brengen in één enkele fles. De druiven groeien op **alluviale bodems** in Azzano Decimo en Porcia (Friuli). Aanplant van 3.500 wijnstokken per ha, opbrengst **120 q/ha** (ca. 1 fles/m²).

De druiven worden ontritst en geperst, thermo gecontroleerde (16-18°C) witte **fermentatie** gedurende **10 dagen in inox**. **Tweede fermentatie** in **autoclaven** gedurende **50 dagen** bij (14-16°C) tot een **druk van 6 bar** wordt bereikt. De fermentatie wordt gestopt door afkoeling tot 8-10°C, maar de wijn blijft nog minstens **4 maanden op de lie**. Lichte filtering en isobare botteling.

Fijne en **delicate bubbels**, **helder strogele** kleur met een gouden schijn. Fruitige neus, **gele appels**, **peer** en delicate **citrus**, soms iets zoets en ook floraal. Volle en **ronde smaak**, geheel in lijn met de neus

Fantastisch als **aperitief**, maar ook bij vis, schaal en schelpdieren, forel en slaatjes.

Alcohol 11,5% vol%. Aanbevolen te drinken **binnen de 2 jaar na de botteling** bij 6-8°C.