



San Simone – Perlae Rosé 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.

De appellatie **Prosecco Rosé DOC** bestaat nog maar sinds het najaar van **2020**. Voorheen werden rosé bubbels op basis van de Glera druif (nieuwe benaming van de druif die voorheen Prosecco heette – Prosecco werd intussen immers een herkomstbenaming) in een blend met een rode druif gebotteld als **Vino Spumante Rosé**.

Dit is een blend van **85% Glera** en **15% Pinot Nero**, geteeld in het westen van Friuli in de gemeente Azzano Decimo, gekenmerkt door alluviale grond, los kleiachtig en matig kalkhoudend, 4000 planten per hectare.

De **Pinot Nero** wordt ontsteeld en **macereert zeer kort** in stalen tanks om kleur op te nemen, waarna afzonderlijke fermentatie volgt. De **Glera** wordt na ontstelen zacht geperst en gegist gedurende 10 dagen in roestvrijstalen tanks met thermocontrole (16-18°C). Vervolgens worden de Glera en de Pinot Nero **geblend** en volgt de **tweede gisting (spumantisatie)** bij gecontroleerde temperatuur (14-16°C) in **gesloten tanks** gedurende ongeveer **30 dagen**, tot een **druk van 6 bar** wordt bereikt. De massa wordt vervolgens afgekoeld tot -4°C om de gisting te stoppen en gedurende ten minste 3 maanden op een gecontroleerde temperatuur van 8-10°C bewaard in **blijvend contact met de gistcellen** op de bodem van de autoclaaf, gevolgd door filtratie en bottelen onder gelijkblijvende druk.

Fijne en aanhoudende perlage met een goed mondgevoel. Lichtroze, zijdeachtige en **briljante** kleur. **Elegante** neus, complex, fris en fruitig, met lichte tonen van **bramen en bosbessen**, een delicaat aroma van vers en **citroenfruit**. Licht in de mond, **goede zuren**, een opmerkelijke persoonlijkheid maar zacht, met wilde bessen en citrusvruchten. Ideaal als **aperitief**, maar ook uitstekend bij **zalm, kreeft, scampi's, en de Japanse keuken**. Relatief **koud** serveren bij **4-6°C**. Alcoholgehalte: 11,5% per vol. Onmiddellijk te drinken of 2-3 jaar te bewaren. Geschikt voor vegetariërs en veganisten.