

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



San Simone – Friulano Friuli Grave DOC



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.

Friulano is een **inheemse witte wijnsoort** met een origineel en uniek karakter, op **grote schaal geteeld in Friuli**. De druif heeft iets van Sauvignon, maar heeft nog meer **smaak en body**, en wordt gekenmerkt door een frisse zuurgraad, perzik, frisse en licht plantaardige geuren, en een typische afdronk van **zacht bittere amandel**. Waarschijnlijk uit commerciële overwegingen werd de druif in het begin van de 19de eeuw **Tocai** genoemd, en in de 20ste eeuw **Tocai Friulano**, alhoewel zij **met Tocai niets te maken** heeft. Na de **toetreding van Hongarije** in de EU mag de naam Tocai niet meer worden gebruikt en heet de druif eenvoudigweg Friulano. Genetisch onderzoek wees intussen uit dat het eigenlijk om de **in Frankrijk uitgestorven variëteit Sauvignonasse** gaat..

Deze **100% Friulano** komt uit het westelijk deel van de appellatie Friuli Grave DOC, gemeente Porcia, 4.000 wijnstokken per hectare, opbrengst **100 q/Ha**. Na pletten en ontstelen volgen een zachte persing, gisting in roestvrijstalen tanks bij temperatuurregeling (18-20°C), rijping in roestvrijstalen vaten in contact met de fijne droesem, en uiteindelijk **botteling vijf maanden na de oogst**.

Alcoholgehalte: 13 vol%. Onmiddellijk te drinken, of tot 2-3 jaar te bewaren. Serveertemperatuur: 8-10°C. Geschikt voor vegetariërs en veganisten.