

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



San Simone – Sauvignon 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.

Sauvignon Blanc is een druivensoort met een **groene schil** die oorspronkelijk uit de **Bordeauxstreek** in Frankrijk komt. Ze werd **minstens twee eeuwen geleden**, door Napoleon of de Habsburgse dynastie, samen met andere Franse druivensoorten, in Friuli geïntroduceerd en kan dus toch reeds als **“traditioneel”** worden bestempeld. De druif brengt een **frisse wijn** voort gekenmerkt door diepe en verschillende aroma's, zeer fruitig, met tonen van **groene tomatenbladeren**, salie en exotisch fruit zoals ananas en banaan.

Deze **100% Sauvignon** 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**.

Lichte strogele kleur met **lichte groenachtige hints**. Breed neuspalet, aromatisch, met citrustonen en aroma's van **pompelmoes, banaan, gele paprika, tomatenblad, salie** en **balsamico**. Rijke smaak, aromatisch, met **natuurlijke zuren** en een aanhoudende en **aangename licht bittere afdronk**. Een prima match bij **artisjokken**, asperges en gemarineerde vis. Ook heerlijk bij **kreeft, zalm** en **sushi**, en bij een goed gekruide **risotto**.

Alcoholgehalte: 12,5 vol%. Onmiddellijk te drinken, of tot 2-3 jaar te bewaren. Serveertemperatuur: 8-10°C. Geschikt voor vegetariërs en veganisten.