

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

San Simone – Rondover Pinot Grigio 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.

Gestileerd etiket met een krachtige visuele impact dat het **karakter** en de personaliteit van de wijn uitdrukt. **Moderne en praktische schroefdop** voor een veilige her-sluiting; door deze kwalitatieve sluiting kan ook het gebruik van **sulfieten** worden **gereduceerd**.

Deze 100% Pinot Grigio wordt gekenmerkt door zijn **aroma en zijn frisheid**. Hij wordt eind augustus/begin september geoogst in de **alluviale vlakte** van de westelijke Friuli-Venezia Giulia, in de Friuli Grave DOC, gemeente Porcia, gehucht Rondover (vandaar ook de naam). Na het kneuzen en ontritsen worden de druiven zacht geperst en volgt de fermentatie bij gecontroleerde temperatuur (18-20°C) in Rvs. Interessant is de **lange lagering (8 maanden) op de lies**, met maximale extractie van kleur en geur- en smaakaroma's, waarna wordt gebotteld.

Licht strogeel, neigend naar **koper**. Delicate florale en fruitige neus met **sinaasappel, wilde rozen en abrikoos**. Droog en fris in de mond, met een **goede aciditeit** in de balans en een zachtbittere afdrank.

Niet te hoge alcohol van 12,5 %vol. Serveren bij **8-10 °C**.

Een perfect **aperitief**. Ook te combineren met **lichte aperitiefhapjes en voorgerechten**, groentensoepen, visgerechten. Excellent bij **carpaccio** met rucola en parmezaanschilders.

Pinot Gris is een witte wijndruivensoort die bekend staat om zijn verfrissende zuren en delicate smaken. Het is een veelzijdige wijn die kan variëren van licht en fris tot rijk en vol, afhankelijk van de regio waarin hij wordt verbouwd en de gebruikte wijnbereidingstechnieken. Pinot Gris-wijnen worden vaak jong gedronken, wanneer ze het meest vers en levendig zijn.

Wanneer een fles wijn wordt gerijpt kunnen smaken en aroma's zich kunnen ontwikkelen en rijpen. Gedurende deze tijd ondergaat de wijn chemische reacties die smaken kunnen integreren en de complexiteit kunnen verbeteren. Voor witte wijnen zoals Pinot Gris kan flesrijping nieuwe smaak- en textuurlagen naar voren brengen. Naarmate Pinot Gris-wijnen in de fles rijpen, kunnen ze aanzienlijke veranderingen in hun smaakprofiel ondergaan. Jongere wijnen worden vaak gekenmerkt door een frisse zuurgraad, citrusteren en frisse fruitsmaken. Met het ouder worden kunnen deze smaken evolueren naar complexere aroma's van honing, noten en gedroogd fruit. De zuurgraad kan ook zachter worden, wat leidt tot een zachter en ronder mondgevoel.

Een van de belangrijkste verschillen tussen jonge en gerijpte Pinot Gris-wijnen is de textuur en het mondgevoel. Jongere wijnen zijn over het algemeen levendiger en levendiger in de mond, met een pittige zuurgraad waardoor ze verfrissend en gemakkelijk te drinken zijn. Gerijpte wijnen daarentegen kunnen een rijkere en romigere textuur ontwikkelen, met een fluweelzachter mondgevoel dat in de mond blijft hangen.

Als het gaat om het combineren van Pinot Gris-wijnen met eten, kan de keuze tussen jonge en gerijpte flessen een groot verschil maken. Jongere wijnen kunnen het beste worden gedronken bij lichte gerechten zoals zeevruchten, salades en verse kazen. Gerijpte wijnen daarentegen kunnen zich verzetten tegen rijkere en smaakvollere gerechten zoals geroosterde kip, romige pasta's en gegrilde groenten.

Magaziin

Trichterheideweg 11 Hal B/54
3500 Hasselt

Contact

Karel Wilmots
karel@vinovita.be

Maatschappelijke zetel

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt