



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 persoonlijkheid 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**.

Uitstekende blend van **Cabernet Sauvignon (40%)**, **Merlot (30%)** en **Refosco (30%)**. De wijngaarden bevinden zich in de alluviale vlaktes in Friuli Venezia Giulia ten westen van de Friuli Grave DOC appellatie in de gemeentes Pasiano en Azzano Decimo. Aanplant van 4000 stokken/ha en een opbrengst van 80hl/ha.

Geogst wordt in de laatste week van september of eerste week van oktober. Na kneuzing en ontristen volgt een maceratie in thermisch gecontroleerde RVS tanken op 24-26°C. Na gisting gaat één deel van de wijn op RVS tank in contact met de **dode gistcellen** gedurende 2 jaar, een ander **klein deel** wordt opgevoed **op hout** om **structuur en body** te geven aan de wijn.

Intense robijnrode kleur. In de neus **bessenfruit** (kersen, frambozen en bosbessen). In de smaak zeer **evenwichtig en harmonieus**, **soepel en zacht** in structuur. Een **lange fruitige afdronk** vervolledigt het plaatje.

Lekker als **aperitief**, bij pasta, lasagne, rood vlees gerechten of met een kaaschotel. Serveer deze wijn tussen de 18-20°C. Kan 3 tot 5 jaar bewaard worden. 13% vol alcohol.