ACQUISTATO IL .....

"Kaapse Vonkel" Méthod Cap Classique Brut 2023

Sentori raffinati e complessi

Il Metodo Classico Sudafricano è nato proprio grazie all'impegno e alla dedizione di Simonig. E questo, a distanza di anni, ne è ancora un bel esempio. Kaapse Vonkel, Cap Classique, come sono chiamati gli spumanti made in Sudafrica, questo Brut proviene dalla Coastal Region, e per la precisione dell'area di Stellenbosch, una delle più famose regioni vinicole del continente africano. Vino certificato Biologico e adatto anche ai consumatori vegani, questo Metodo Classico di Simonsig nasce da un blend di Chardonnay al 51%, Pinot Nero per il 47% e Pinot Meunier per il 2% restante. L'uva è raccolta a mano e i grappoli interi sono delicatamente pigiati in presse pneumatiche. Questo permette di raccogliere solo la parte migliore del succo, la cuvée. Quindi, dopo circa due giorni, il mosto illimpidito viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per mezzo di lieviti selezionati. Per aggiungere complessità al vino base, una parte dello Chardonnay viene fatta fermentare in botti di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie coricate vengono messe in cantina per la seconda fermentazione e il successivo affinamento. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggere sfumature dorate. Il perlage è fine e persistente e convoglia al naso profumi freschissimi di mela, pesca bianca e fiori di agrumi. In bocca, sentori raffinati e complessi di limone, drupacee e lampone. La gradevole acidità, infine, contribuisce in modo straordinario a donare al vino un finale raffinato. E' la bottiglia da stappare per sorprendere gli amici esperti. Una grande bollicina, da un territorio decisamente insolito. Ottimo con i crudi di pesce o con piatti sfiziosi come una frittura di paranza.

Fondata nel 1688 dal francese Jacques Malan, Simonsig si è sempre distinta nel ricco panorama di aziende vinicole del Sudafrica. Grazie alla incomparabile esperienza e tradizione vinicola della famiglia, infatti, i vini targati Simonsig sono sempre stati considerati dei veri e propri punti di riferimento per la regione, risultando spesso innovativi. Quando si parla di Simonsig, inoltre, si parla della storia del Méthode Cap Classique, ossia il metodo classico sudafricano, prodotto per la prima volta proprio dalla cantina di Stellenbosch. Correva l'anno 1971.

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Coastal Region

Uve Chardonnay 51%, Pinot Nero 47%, Pinot Meunier 2%.

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione L'uva e? raccolta a mano ed i grappoli interi sono delicatamente pressati in presse pneumatiche per raccogliere i succhi piu? puri (cuve?e).Dopo due giorni, il mosto viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio a circa 15-17°C con lieviti selezionati. Per aggiungere complessita? al vino, una parte dello Chardonnay e? fermentato in botti di rovere francese. Segue seconda fermentazione in bottiglia.

Sensazioni Leggere sfumature dorate. Al naso profumi di mela fresca, pesca bianca e fiori di agrumi. Al palato sentori raffinati e complessi di limone, drupacee e lampone. La gradevole acidita? contribuisce in modo straordinario al finale raffinato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821