ACQUISTATO IL .....

"Kaapse Vonkel" Méthode Cap Classique Brut Rosè



Raffinato e fruttato al punto giusto

Si chiama Kaapse Vonkel. E' un Cap Classique, ossia un metodo classico prodotto in Sudafrica. E' proposto in versione Brut, quindi secco, ma non eccessivo. Ed è un Rosé. E' prodotto da Simonsig, una delle cantine più conosciute del Sudafrica che, oltre a fare buoni vini fermi, è stata la prima a introdurre la produzione di spumanti metodo classico nel continente africano. E lo ha fatto ispirandosi ai grandi maestri della Champagne. Quello proposto qui è Biologico e vegano, prodotto a partire da un blend di uve rosse, con Pinot Nero al 75%, Pinotage al 23 e Pinot Meunier al 2%. L'uva viene raccolta a mano, e i grappoli interi sono delicatamente pigiati in presse pneumatiche che permettono la raccolta di mosti limpidi e puri, la cosiddetta cuvée. Dopo due giorni, poi, il mosto viene posto a fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, con lieviti appositamente selezionati. Si procede poi a meticolosi assaggi delle diverse cuvée che vengono quindi miscelate sapientemente per ottenere un vino raffinato e fruttato al punto giusto. La seconda fermentazione in bottiglia crea l'effervescenza. Color salmone chiaro, questo vino è caratterizzato da una bollicina fine e persistente. Al naso, accattivanti aromi di lampone e mirtillo, esaltati da sottili note floreali. Al palato, invece, si scopre un delizioso sorbetto alla fragola. Poi bacche rosse e un delicato sentore di biscotto. Rosato estremamente godibile, questo Cap Classique targato Simonsig rivela un'anima piacevolmente gastronomica. Ottimo con primi e secondi di pesce, preparazioni vegetariane e, volendo, anche come insolito fine pasto, accompagnato con una coppa di frutta fresca.

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	Pinot Nero 75%, Pinotage 23%, Pinot Meunier 2%.
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione L’uva viene 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 d’acciaio a circa 14-16 °C, con lieviti appositamente selezionati. Si procede poi a meticolosi assaggi delle cuve?e, che vengono miscelate sapientemente per ottenere un vino raffinato e fruttato al punto giusto. La seconda fermentazione in bottiglia crea bolle raffinate.

Sensazioni Color salmone chiaro, bollicina fine e persistente. Accattivanti aromi di lamponi e mirtilli sono esaltati da sottili note floreali. Al palato, sorbetto alla fragola e bacche rosse, accompagnato da sentore di biscotto.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821