



SIMONSIG – CHENIN BLANC 2017

Vitigno Chenin Blanc 100%

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Enologo Debbie Thompson

Nel vigneto Nel 2017 un inverno mite e poco piovoso ha portato ad una vendemmia di ottima qualità, anche se con una produzione leggermente minore rispetto al 2016. L'uva raccolta presentava acini piccoli con colore e succo molto intensi. A Simonsig la raccolta è stata suddivisa in due momenti: il primo un poco anticipato per ottenere la naturale acidità dello Chenin e l'altra un poco successiva per catturare l'ampia ricchezza del frutto.

In cantina I grappoli sono raccolti a mano e pigiati; una parte del mosto resta a macerare sulle bucce per tutta la notte. Il mosto viene poi inoculato con lieviti selezionati, scelti per la produzione di vini fruttati. La temperatura di fermentazione è mantenuta tra 12° C e 14° C, in modo da assicurare un processo lento in grado di produrre il miglior sapore di frutta.

Nel bicchiere Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso emerge intenso il profumo di frutta tropicale; al palato giungono note di guava, kiwi, melone verde e sentori di pompelmo, con la tipica freschezza acida.

Evoluzione prevista: il vino darà il suo meglio nei primi due anni dalla vendemmia.

Abbinamenti a tavola Ideale per abbinamenti con pesce e crostacei, pollo, insalate agli agrumi, formaggio di capra.

Temperatura di servizio 10°C

Titolo alcolometrico 13,5% volume

Tappo A vite



Riconoscimenti

Valutazione Guida Platter 2018: **3,5/5 stelle, punti 84**
2016 Mundus Vini Awards: **Silver Medal**

Riconoscimenti Chenin Blanc 2015

2016 Concours Mondial de Bruxelles: Silver Medal
2015 Veritas: **Gold Medal**
2015 IWSC: **Gold Medal**