

SIMONSIG – KAAPSE VONKEL BRUT 2014



Vitigno: Chardonnay (53%), Pinot Noir (45%), Pinot Meunier (2%)

Origine: Stellenbosch, Sudafrica

Nel vigneto: il 2014 è stata un'annata di sfide: prima le ondate di caldo di febbraio e poi le piogge invernali di marzo hanno reso difficile scegliere cosa e quando vendemmiare. Non solo è stata una vendemmia snervante ma ha anche messo a dura prova la resistenza degli addetti, essendo iniziata il 23 gennaio e finita il 14 aprile. Nonostante ciò, la qualità di Chardonnay e Pinot Noir è stata eccezionale.

In cantina: dopo la vendemmia nelle prime ore del mattino, il mosto viene posto per 2 notti in serbatoi di acciaio a 3°. Successivamente la fermentazione nei serbatoi avviene a 15-17°. Una parte dello Chardonnay viene fatto fermentare in botti di rovere francese. Per preservare la freschezza del vino non avviene la fermentazione malolattica.

Nel bicchiere: elegante colore giallo paglierino. Al naso aromi di mela e agrumi, con note di frutta rossa. In bocca, acidità e aromi si fondono elegantemente, con uno straordinario sentore di mela e frutti rossi.

Le sue eleganti bollicine lo rendono un sofisticato Cape Classique, prodotto dalla famiglia Malan, primo produttore di MCC in Sudafrica. Evoluzione: il vino darà il suo meglio nei primi 4-6 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti a tavola: accompagna piacevolmente tutti i piatti, dai più sofisticati ai più semplici.

Temperatura di servizio: 10° C

Titolo alcolometrico (Gradazione alcolica): 12 % volume



Disponibile online: www.capebestshop.it



Corso Garibaldi 44 - 20121 Milano
+39 392 6596 260
comunicazione@capebest.it



Cape Best

Premi:

Concourse Mondial de Bruxelles: **Silver Medal**
Valutazione Guida Platter's 2017: **4/5 stelle**