



SIMONSIG – KAAPSE VONKEL BRUT 2017

Vitigni Chardonnay (55%), Pinot Noir (44%), Pinot Meunier (1%)

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Enologo Charl Schoeman & Michael Malan

Nel vigneto Il 2017 è stato un anno di sfide , con un inverno poco piovoso, giorni temperati e notti fresche, seguito da un' estate secca. Queste condizioni climatiche hanno portato ad una produzione contenuta ma molto promettente, con grappoli di uva dagli acini piccoli ma succosi e dal sapore e colore molto intensi. Ne è derivato un vino intenso, con ampia gamma di sentori.

In cantina l'uva viene pressata delicatamente ed il mosto lasciato riposare per due notti. Successivamente la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 15-17°, con lieviti selezionati; una parte dello Chardonnay viene fatto fermentare in botti di rovere francese. Per preservare la freschezza del vino, la fermentazione malolattica viene evitata.

Nel bicchiere Elegante colore giallo paglierino. Al naso aromi vibranti di pesca bianca, fiori di agrumi e fragole. In bocca, la mela fresca è magnificamente accompagnata da sentori di nettarina e bacche rosse. Le delicate bollicine e la vivace acidità lo rendono un sofisticato Cap Classique, prodotto dalla famiglia Malan, primo produttore di MCC in Sudafrica.

Evoluzione prevista: il vino darà il suo meglio nei primi 4-6 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti a tavola Il versatile Kaapse Vonkel può essere degustato in ogni occasione, con uova strapazzate al mattino, sushi per pranzo, anatra per cena e una torta di mandorle per dessert. Per non parlare del felice abbinamento con ostriche fresche e paté. Perfetto da degustare senza alcun abbinamento.

Temperatura di servizio 10° C

Titolo alcolometrico 12,7 % volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti

Tim Atkin MW, Best of South Africa: 90/100 punti

Guida Platter's: 4/5 stelle, 89/100 punti