



SIMONSIG – KAAPSE VONKEL BRUT ROSÉ 2017

Vitigni Pinot Noir (72%), Pinotage (27%), 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 e calda. Queste condizioni climatiche hanno favorito la maturazione di grappoli di uva con acini piccoli ma molto succosi e dal sapore intenso. Ne è derivato un vino dall'ampio spettro di intensi sentori.

In cantina Dopo la vendemmia effettuata nelle prime ore del mattino, l'uva viene pressata delicatamente ed il mosto lasciato riposare per due notti. Successivamente la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 14°-16°, con lieviti selezionati. Seconda fermentazione in bottiglia.

Nel bicchiere Creato in maniera innovativa dall'incontro di tre Pinot Nero, il Kaapse Vonkel Rosé propone sensazioni veramente sorprendenti. Metodo Classico con vivaci bollicine, aromi di lamponi freschi, fragole, zucchero filato e pesche essiccate.

La naturale acidità contribuisce alla freschezza e alla piacevole persistenza di questo Méthode Cap Classique rosé. Un interessante MCC, 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 Sushi, piatti cinesi e thailandesi, insalate di mare, aragoste e gamberi, macedonie con frutti rossi e frutti di bosco, dessert golosi....

Temperatura di servizio 10° C

Titolo alcolometrico 12,3 % volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti

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