



SIMONSIG – CHENIN BLANC AVEC CHÊNE 2016

Vitigno Chenin Blanc 100%

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Enologo Charl Schoeman & Michael Malan

Nel vigneto Nel 2016 le grandi ondate di calore in estate e durante la vendemmia hanno richiesto una raccolta molto veloce ed impegnativa.

Nonostante le condizioni non facili, la raccolta a Simonsig è stata maggiore del 2% rispetto al 2015 e la maturazione dell'uva assolutamente ottimale.

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 in serbatoi di acciaio è mantenuta intorno a 12° C, in modo da assicurare un processo lento in grado di produrre il miglior sapore di frutta. Successivamente la fermentazione viene completata per 11 mesi in botti di rovere francesi da l. 400.

La fermentazione malolattica viene evitata.

Nel bicchiere Colore dorato brillante. Al naso fresche note floreali e miele con aromi di uva spina e rovere tostato. Al palato emergono i sentori di frutta secca. Elegante acidità e perfetta integrazione con il legno.

Evoluzione prevista: il vino darà il suo meglio in 3-4 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti tavola Ideale con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, sushi, carni bianche e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio 14° - 16°C

Titolo alcolometrico 13,4% volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti

Veritas Awards: Double Gold

Tim Atkin MW, Best of South Africa: 92/100 punti

South Africa Top 100: Double Gold

Concours Mondial de Bruxelles: Gold

Guida Platter's: 4/5 stelle, 88/100 punti