



SIMONSIG – MCC KAAPSE VONKEL BRUT 2019

Vitigni Chardonnay (50%), Pinot Noir (49%), Pinot Meunier (1%)

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Enologo Charl Schoeman & Michael Malan

Nel vigneto La vendemmia 2019 è stata influenzata dall'inverno che la ha preceduta, con il 70% di precipitazioni in più rispetto all'anno precedente (riconosciuto come tra i più aridi nella storia delle Cape Winelands). Un'inaspettata ondata di caldo nel giugno 2018 ha visto le temperature salire al di sopra dei 30°C, spingendo i vigneti ad un germogliamento disomogeneo e ad una maturazione irregolare: una vera sfida per le squadre di raccolta. Fortunatamente, le condizioni climatiche per il resto della stagione di crescita è stata ideale per il Cap Classique. Estate fresca, temperature di dicembre e gennaio moderate, che hanno portato a una maturazione lenta e uve con pH eccezionalmente basso, ottima acidità e finezza. Davvero una bella annata per un elegante Cap Classique.

In cantina L'uva viene raccolta a mano ed i grappoli interi sono delicatamente pressati in presse pneumatiche per raccogliere i succhi più puri (cuvée).

Dopo due giorni, il mosto viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inossidabile a circa 15-17°C con lieviti appositamente selezionati. Per aggiungere complessità al vino, una parte dello Chardonnay è fermentato in botti di rovere francese. Per preservare la freschezza del vino, la fermentazione malolattica viene evitata.

Nel bicchiere Un elegante Cap Classique dalle leggere sfumature dorate. Al naso profumi di mela fresca, pesca bianca e fiori di agrumi. Al palato sentori raffinati e complessi di limone, drupacee e lampone. La gradevole acidità contribuisce in modo straordinario al finale raffinato di questo Cap Classique, che rende ogni occasione memorabile.

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. Felice abbinamento con ostriche fresche e paté. Perfetto da degustare da solo senza alcun abbinamento.

Temperatura di servizio 6-8° C

Titolo alcolometrico 12,5 % volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti Kaapse Vonkel Brut

The Wine Advocate: **89/100 punti**

Gilbert & Gaillard Int: **Gold**