BRUT

NAJMA

CÉPAGE
100% Glera. Clones: Esav 10 et CT-Standard Balbi. Certification SQNPI (Système de Qualité Nationale de production intégrée) pour une production durable en lutte intégrée

TYPOLOGIE
Vin blanc pétillant Prosecco Brut Doc (AOC)

ZONE DE PRODUCTION
Pasiano di Pordenone entre les Alpes Carniques et Venise

PRODUCTION
Sylvoz pour les deux clones et taille selon la "Méthode Simonit&Sirch".
Rendement : 150-180 q/ha

VENDAGE
À mi-août, un peu avant la maturité œnologique

VINIFICATION
Pressage, pressurage doux, fermentation primaire à température contrôlée avec des levures sélectionnées. La prise de mousse s'obtient conformément à la méthode Charmat, en autoclave, au contact des levures pendant 40 jours. Puis filtration et mise en bouteille isobare.
Vin végétalien produit sans utilisation de substances d'origine animale

NOTES ORGANOLEPTIQUES
Robe jaune pâle et lumineuse, effervescence fine et persistante. Le nez est net et intense, avec arômes parfumés de fruits fraîchement mûris où domine la pomme Golden. Fond floral de glycine et de fleurs blanches. Légères senteurs végétales de foin et d'humus avec des touches citronnées. La bouche est sec et dynamique à l'attaque, frais et délicatement savoureux. Finale d'une belle longueur et minéralité avec une légère touche d'amande

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir frais à 6-8°

DONNÉES ANALYTIQUES
Teneur en Alcool : 11% vol - Acidité Totale : 5 g/l - Sucre Résiduel : 10 g/l

ACCORDS METS-VIN
Excellent à l'apéritif, hors-d'œuvres de fruits de mer, fritures, poissons gras et plat à base de légumes, mais sa structure délicatement minérale, le rend idéal pour tout le repas



OR • GOLD SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2018 VINOFED

THE PROSECCO MASTERS the drinks business BRONZE 2018

2018 CHICAGO BELLAVITA AWARDS BEVERAGE CATEGORY WINNER

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Argent 2019 Silver Medal

2018 CHICAGO BELLAVITA AWARDS BEVERAGE CATEGORY WINNER

EN BREF

À l'œil : robe jaune pâle et lumineuse, effervescence fine et persistante, le Najma Brut est l'expression simple et authentique de notre terroir.

Au nez : net et intense, il offre une palette d'arômes parfumés de fruits blancs fraîchement mûris sur un fond floral de glycine et fleurs des champs. Suivent des senteurs végétales avec des touches de citronnées.

La bouche : sec et dynamique à l'attaque, frais et délicatement salé. Finale d'une agréable longueur.

Accords mets-vin : excellent à apéritif, hors-d 'œuvres de fruits de mer, fritures, poissons gras, plats à base de légumes. Grâce à sa structure délicatement minérale, il est idéal pour tout le repas.

Nous le recommandons avec les "moeche fritte" (crabes mous frits). Recette...

À déguster de préférence entre amis!

