MILLESIMATO

NAJMA

CÉPAGE
100% Glera. Clones : Esav 10, Esav 19, Esav 14 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 la 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/cuves fermées, au contact des levures pendant 4 mois. Puis filtration et mise en bouteille isobare. Vin végan produit sans utilisation de substances d'origine animale

NOTES ORGANOLEPTIQUES
Robe jaune paille brillant, bulles fines et persistantes. Bouquet fin et complexe. À l'attaque, arômes délicats de fleurs d'acacia et d'aubépine suivis de notes fruitées intenses avec un soupçon de noisette fraîche, touches de vanille mêlées au miel d'acacia avec un retour de notes balsamiques et de bergamote très nettes. Enveloppant et harmonieux grâce au bon équilibre entre la douceur de l'attaque et la fraîcheur du développement. Retour d'arômes d'agrumes avec, en finale, des notes d'amande amère

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir frais à 6-8 °

DONNÉES ANALYTIQUES
Teneur en Alcool : 11% en vol. - Acidité Total: 5.12 g/l - Sucre Résiduel : 4.4 g/l

ACCORDS METS-VIN
Fruits de mer, crustacés et sushis. À déguster aussi avec risotto, viandes blanches, assiettes de légumes salés et épicés



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

Le Najma Millésimé est issu d'une sélection rigoureuse des raisins des meilleurs millésimes. Avec sa forte personnalité, il représente la synthèse parfaite entre les caractéristiques du terroir et la créativité de notre famille.

À l'œil : couleur vive, fines bulles raffinées.

Au nez : ample palette aromatique, il s'ouvre sur des arômes délicats de fleurs d'acacia et d'aubépine, se poursuit sur d'intenses notes fruitées suivies de touches de vanille et de miel, pour finir sur des notes balsamiques et d'agrumes.

La bouche : bouquet enveloppant et harmonieux grâce au juste dosage entre la douceur initiale et la fraîcheur mêlée à la saveur du développement. Retour d'arômes d'agrumes et en finale, notes d'amande amère.

Accords mets et vins : fruits de mer, crustacés et sushis. Peut aussi accompagner risotto, viandes blanches ou assiettes de légumes salés et épicés.

Nous le recommandant en accompagnement de ..."bigoli in salsa".

À déguster éventuellement un soir d'été, au soleil couchant sur une barque flottant paresseusement sur la lagune de Venise

