BRUT ROSÉ

NAJMA

CÉPAGE
100% Refosco dal Peduncolo Rosso. Certification SQNPI pour une production durable en lutte intégrée.

TYPOLOGIE
Vin blanc pétillant Prosecco Brut Doc (AOC)

ZONE DE PRODUCTION
Pasiano di Pordenone tra le Alpi Carniche e Venezia

PRODUCTION
Conduite Sylvoz pour les deux clones et taille selon la "Méthode Simonit&Sirch". Rendement : 130 q/ha

VENDANGE
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 40 jours. Puis filtration et mise en bouteille isobare. Vin végan produit sans utilisation de substances d'origine animale.

NOTES ORGANOLEPTIQUES
Robe rose pâle et cristalline. Bulles fines et persistantes. Délicat et élégant, le premier nez exprime des notes florales de cyclamen et de violette, arômes francs de framboise, fraise et groseille rouge. Nuances poudrées et de bonbons aux fruits accompagnées d'accents d'agrumes. L'effervescence onctueuse se développe harmonieusement avec des notes fraîches de fruits rouges, soutenue par une acidité qui laisse une sensation d'équilibre sec en finale.

TEMPERATURE DE SERVICE
Servir frais à 6-8°.

DONNÉES D'ANALYSE
Teneur en alcool: 12% vol. - Acidité totale : 6,39 g/l - Sucre résiduel : 12 g/l

ACCORD METS ET VIN
Très polyvalent, idéal avec charcuterie, fritures et avec des mets riches et onctueux mais aussi avec des plats plus modernes qui mettent en valeur les fruits frais contenus dans les préparations.



EN BREF

Le Najma Brut Rosé provient de raisins Refosco dal Peduncolo Rosso, un cépage aux origines anciennes avec des caractéristiques très particulières. Son non (Refosc en frioulan) déformation de "rap fosc" signifie grappe sombre. Dans ses différentes variantes, il représente le cépage rouge par excellence du Frioul-Vénétie-Julienne. Nous l'avons réinterprété sous forme pétillante de manière à en exalter le fruité et la fraîcheur grâce à une vinification en blanc.
À l'œil : robe d'un rose tendre brillant et de très fines bulles, le Najma Brut Rosé allie élégance et authenticité.
Au nez : délicat et élégant, notes de cyclamen et de violette et arômes francs de framboise, fraise et groseille.
La bouche : l'effervescence onctueuse se développe harmonieusement avec des notes fraîches de fruits rouges, soutenue par une vive acidité qui laisse une sensation d'équilibre sec en finale.
Accord mets et vin : très polyvalent, il accompagne idéalement charcuterie, fritures et plus généralement des plats riches et onctueux. À déguster aussi en accompagnement de plats plus modernes qui mettent en valeur les fruits frais contenus dans les préparations.
Nous le recommandons avec le "bisato su l'ara" (anguille en feuilles de laurier) .

À savourer sans hâte, peut-être en regardant vers l'infini.

