ACQUISTATO IL .....

"Doro Nature" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut

Perfetto per i momenti di festa

Delicato, elegante, secco e fruttato. In altre parole uno spumante di bella vivacità, perfetto per i momenti di festa. Stiamo parlando di "Doro Nature", Prosecco Superiore DOCG proposto da Le Vigne di Alice. Un Prosecco, con la piacevolezza tipica di questo vino, ma proposto senza aggiunta di dosaggio zuccherino. Quindi secco, decisamente secco, e perfetto per essere portato in tavola e abbinato con piacere a piatti di varia natura. Pesce, ovviamente, ma anche carne. Purché non sia troppo saporita e dunque eccessivamente coprente per le delicate note di frutta e fiori di questo spumante. Fermentazione in acciaio con soli lieviti indigeni, questo spumante sosta sulle sue fecce fini per almeno 90 giorni. In seguito la presa di spuma, in autoclave, secondo il metodo Charmat, viene attivata solamente grazie all'aggiunta di mosto e senza l'impiego di altri zuccheri. Doro Nature si caratterizza per un profilo aromatico fragrante, nitido e asciutto. In bocca è delicato, fresco e fruttato. Ma anche succoso e ricco di spessore. Da provare assolutamente, magari con un fantastico piatto di trofie al pesto ad accompagnarlo.

Ci sono aziende che sono in grado di rappresentare fin dal primo incontro l'idea stessa che le ha create. E tra questa c'è senza alcun dubbio Le Vigne di Alice, bella realtà veneta, nata dall'intraprendenza e lo spirito artistico di Cinzia Canzian. La sua avventura inizia ufficialmente nel 2005, quando abbandona la cantina di famiglia situata a Carpesica, piccola frazione di Vittorio Veneto, per crearne una tutta sua. L'area è quella tra Valdobbiadene e Conegliano, dove Cinzia inizia a produrre i classici spumanti Charmat ma iniziando fin da subito a sperimentare anche nuove strade. Nei suoi 5 ettari, buona parte coltivato a Glera, trovano spazio anche alcuni vitigni storici della regione, come il Vardiso, la Boschera e il Marzemino. In cantina, invece, le più moderne attrezzature sono il regno di Francesca Bonicelli, amica di lunga data di Cinzia e grande professionista. La loro filosofia di vita? Life is a bubble. La vita è una bollicina… Cos'altro bisogna aggiungere?

La Vigna

Terreno	Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice pneumatica, decantazione statica del mosto, prima fermentazione sui lieviti indigeni, affinamento su fecce fini per 90 giorni. Non dosato, solo aggiunta mosto. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat.
Sensazioni	Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante. Bollicina fine e continua. Sentori netti di mela ma anche di crosta di pane. Fresco, sapore netto, delicato, fruttato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821