ACQUISTATO IL .....

Prosecco Brut DOC



La bollicina Made in Italy a cui è impossibile resistere

Per scoprire il vero gusto del Prosecco di qualità e andare oltre al solito bicchiere frizzante che si beve senza pretese seduti al bar, vi proponiamo la versione brut del Castello di Roncade: un Prosecco fresco, dai sentori di mela verde e gelsomino e una bocca pimpante, piacevolmente acida.

Torna su Svinando il Prosecco, lo spumante italiano forse più famoso nel mondo. Considerato "facile" e informale, sono in realtà in molti a scommettere sulle sue potenzialità di prodotto di grande qualità. Come Castello di Roncade, che a sostegno di questa tesi sforna un brut che farà cambiare idea a molti scettici: altro che "Prosecchino"! Il maestoso complesso rinascimentale del Castello di Roncade ricalca con fedeltà le fattezze del maniero antico e i resti delle originarie fortificazioni sono sopravvissuti nel tempo. Nel 1930 Il Barone Tito Ciani Bassetti ha riconosciuto nell'antico Castello il luogo in cui avrebbe preso vita il suo sogno. Il restauro del Castello permise di ritrovarne l'originaria bellezza, e avviarvi un'attività vitivinicola per la quale il terreno sembrava essere nato: lo strato di caranto permette di ottenere bianchi freschi e profumati e grandi rossi da invecchiamento. I vigneti si trovano nel comune di Roncade, in località Pantiera e in località Teson, dove si trovano le viti più vecchie e i vigneti da cui nasce questo Prosecco. A fianco ai rossi e bianchi di ispirazione bordolese che caratterizzano da sempre la produzione di Castello di Roncade, troviamo quelli della tradizione veneta: il rosso Raboso e il Prosecco vinificato nelle tre versioni Brut, Extra-Dry e Frizzante.

La Vigna

Terreno	Argilloso con substrato di caranto
Esposizione	Terreni pianeggianti, 10 m s.l.m.
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	3-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Stupendo per tutta l'estate
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, pasticceria secca, antipasti, primi piatti con sughi leggeri, secondi di pesce
Vinificazione	Vinificazione con pigiatura soffice, presa di spuma con metodo Charmat
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini; naso piacevolmente fruttato e floreale, con sentori di mela verde e gelsomino; bocca equilibrata e di buona acidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821