



ACQUISTATO IL

Prosecco Extra Dry DOC

s.a.

Extra dry, Extra buono



Avevi già provato la versione Brut di questo Prosecco, quando te l'abbiamo proposta qualche tempo fa? In tal caso, sappiamo di non doverti nemmeno spiegare quanto in fretta devi agire, per assicurarti anche questo strepitoso Extra Dry. Se invece non l'avevi provato; bè devi fare ancora più in fretta, e rimediare subito all'imperdonabile errore!

Siamo nel Trevigiano, dove Castello di Roncade continua a prenderci per la gola con il suo Prosecco. In questo Extra Dry il residuo zuccherino più elevato (18 g/l contro i 9 del Brut) smorza l'acidità, rendendolo una spumante versatile, adatto a tutte le occasioni. Il maestoso complesso rinascimentale del Castello di Roncade riproduce fedelmente l'antico maniero, e i resti delle originarie fortificazioni sono sopravvissuti nel tempo. Il Barone Tito Ciani Bassetti nel 1930 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 avviare un'attività vitivinicola per la quale il terreno sembrava essere nato: lo strato di caranto permette infatti 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
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	3-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Veneto
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Perfetto quest'estate
Abbinamento	Ideale come aperitivo, ottimo a tutto pasto
Vinificazione	Vinificazione con pigiatura soffice, presa di spuma con metodo Charmat
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso delicate note floreali (fiori di acacia) e agrumate, con il limone in evidenza; bocca viva, bollicina fine e croccante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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