ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Extra Dry



Ma che buono il Prosecco friulano!

Dal Friuli una piacevole sorpresa. Un Prosecco Extra Dry armonioso, dai profumi delicati di agrumi e mela verde, dalla beva sensazionale, un nettare cremoso che dovrebbe diventare l'ospite fisso di ogni vostro aperitivo.

Dici Prosecco e subito pensi al Veneto e alle dolci colline del trevigiano. In realtà si tratta di una DOC interregionale (Veneto e Friuli), istituita nel 2009, che prende il nome da una piccola località in provincia di Trieste (Prosecco, appunto). E a nordovest di Prosecco, sulla fascia pianeggiante ai piedi delle Prealpi Giulie, presso il comune di San Quirino (PN) si trovano i vigneti dell'Azienda Agricola Maman, realtà a conduzione famigliare nata negli Anni 50 con Giovanni Battista e Giuliana e in mano oggi ai figli Paolo e Germano. La posizione privilegiata e il particolare tipo di suolo (80% ghiaioso e 20% limoso) conferiscono alle uve le caratteristiche che contribuiscono a rendere questo Prosecco così particolare e unico. La produzione è incentrata unicamente sulle varietà a bacca bianca, sia locali (glera per il Prosecco e ribolla gialla, vinificata sia ferma che in versione spumante), che internazionali (chardonnay e pinot grigio, destinati ai vini fermi), tutte vinificate in purezza. La filosofia produttiva si basa su un concetto tanto semplice quanto chiaro e preciso, ovvero che "il ruolo del viticoltore prima e del vinificatore poi, è quello di cercare un altro sapere, un cercare di ricondurre il vino al territorio".

La Vigna

Terreno	Ghiaioso-limoso
Esposizione	Sud, 120 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Aperitivi, antipasti, piatti leggeri di pesce
Vinificazione	La vendemmia viene fatta esclusivamente a mano. Una volta diraspata l'uva viene pressata in modo soffice. Avviene poi l'eliminazione delle parti solide dai mosti con conseguente esaltazione degli aromi. Il mosto così è pronto per la fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene mantenuto fino alla primavera successiva in vasi vinari di acciaio e poi viene eseguita la procedura di spumantizzazione. Le bottiglie riposano almeno 3-4 mesi in cantina prima di poter entrare in commercio
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro e brillante; al naso sentori agrumati e note di mela verde; in bocca è di ottima beva, leggermente abboccato e di buona acidità; spuma cremosa e vellutata

© 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