ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Extra Dry s.a.



Fresco e scanzonato: il Prosecco come piace a noi

Dite quello che vi pare, ma il Prosecco è sempre il Prosecco. L'Extra Dry di De Angeli poi… 'You spin me right 'round, baby right 'round'! Agrumi, accenni di pera, fiori freschi a mazzi… e in bocca la delicatezza piaciona e sbarazzina che ha conquistato i palati di mezzo mondo. Insomma da bere, ribere e ribere ancora!

In principio era Cantina Bergamo. Anzi, in principio era Fabio Bergamo, che nel 1963 inizia coltivare i primi vigneti a Casale sul Sile, in provincia di Treviso, sui terreni pianeggianti che negli anni a venire avrebbero contribuito a lanciare il successo planetario del Prosecco. I risultati sono buoni, e Fabio può così fondare la sua piccola cantina. Negli Anni 80 il salto di qualità, con l'introduzione accanto al vino sfuso del vino in bottiglia, che permette a Fabio di allargare la rete vendita e di farsi un nome in tutto il Triveneto. Nel 1983 nasce Luca, nipote di Fabio, che si lega al nonno in modo speciale, e decide così di seguire le sue orme. A un passo dal sogno, quando nel 2007 Luca sta per concludere gli studi presso l'Istituto di Agraria di Conegliano, Fabio deve fare i conti con il passare degli anni, ed è costretto ad abbandonare l'attività prima che Luca sia pronto al passaggio del testimone. Ma nelle vene di Luca scorre il sangue dei vignaioli trevigiani, lo stesso di Fabio, e grazie alla sua determinazione nel 2011 nasce DeAngeli Musti Nobilis (anche se il nome risale al 2013), sulle ceneri dell'azienda a cui il nonno ha dedicato la vita intera. A parte la glera con cui si produce il Prosecco (Extra Dry e Millesimato Brut), omaggio al territorio e all'eredità lasciata da Fabio, l'azienda ha scelto di concentrarsi sulle varietà internazionali: cabernet sauvignon, cabernet franc e malbech a bacca rossa; e pinot grigio e sauvignon blanc a bacca bianca, con cui si producono vini rossi e bianchi: Venezia DOC, Lison Pramaggiore DOC e IGT delle Venezie.

La Vigna

Terreno	Pianeggiante, ghiaioso, limoso - argilloso
Esposizione	nord, 15 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3-4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, perfetto con salumi, formaggi, pietanze di pesce
Vinificazione	Raccolta uve a media maturazione. Le uve sono pressate a freddo e i mosti fermentati a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Martinotti
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; naso molto fresco, con sentori agrumati e ricordi di pera che sfumano su un bel bouquet floreale. Bocca amabile e vellutata, carbonica discreta e ben integrata

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