ACQUISTATO IL .....

Prosecco Treviso DOC Extra Dry Sansèr



Ciodet: il chiodo fisso della qualità

Ciodet nel dialetto locale di Valdobbiadene è il chiodo. Ed è il nomignolo della famiglia Bortolomiol fin dal 1700, quando Bartolomeo Bortolomiol, prima di dedicarsi all'attività di vignaiolo, forgiava il ferro per la produzione di chiodi. Come colpo dopo colpo prende forma sotto gli occhi del fabbro il ciodet, così giorno dopo giorno cresce e porta frutto la vite, condotta dalle mani del contadino che cima, pota, dirada e raccoglie.

Le colline vitate di Valdobbiadene, cinte dall'abbraccio di Adriatico e Dolomiti, sono la culla del vitigno glera e del Prosecco. Una mezzaluna che comprende 15 comuni per un totale di 6.000 ettari vitati. Il nome della famiglia Bortolomiol è legato da sempre a questa terra e al Prosecco. Dopo Bartolomeo i "Ciodet" non hanno mai abbandonato l'attività agricola. La svolta avviene nel 1949 con Labano Bortolomiol, primo a dedicarsi alla produzione di vini spumanti. Nel 1976 nasce il marchio Ciodet. Oggi sono i figli Enrico e Alberto a guidare l'azienda. Nei 10 ettari di vigneto di proprietà si coltiva unicamente glera, per la produzione di una gamma di cinque declinazioni di Prosecco che rappresentano tutte le sfumature del territorio di Valdobbiadene. Sansèr (in dialetto locale il mediatore, figura fondamentale nel commercio del vino) è il Prosecco DOC Extra Dry: classico, immediato e sincero, si esprime su freschi toni fruttati di mela golden, e un profilo gustativo equilibrato ed armonico. Versatile e poco impegnativo, perfetto per tutte le occasioni. Quando si dice il chiodo fisso della qualità… a partire dal logo aziendale, che rappresenta l'intreccio tra un chiodo e due foglie di vite: passato, presente e futuro della famiglia Bortolomiol.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, 300 m s.l.m.
Allevamento	Cappuccina modificata
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, affettati, formaggi freschi, pesce
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice; presa di spuma con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni; metodo Charmat-Martinotti
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro e brillante; naso piacevolmente fruttato, con note di mela golden; bocca beverina, fresca ed equilibrata

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