



ACQUISTATO IL

Prosecco Bio DOC Treviso frizzante Terre di Marca

2017

Con il fondo, ancora meglio!



Oh Prosecco, camaleontico Prosecco. A chi continua a farvi una testa così con la storia del "Proseccino", fategli provare questa chicca firmata Corvezzo: il famoso Prosecco "col fondo", rifermentato in bottiglia senza sboccatura. Profumatissimo, buonissimo, biologico? e poi la bottiglia che bella è?!

Leggero leggero, spazzante nei profumi che vanno dalle note fruttate di mela verde e pera abate, ai fiori, alle sensazioni fragranti di pane e lievito e di "birra lager". Gustoso in bocca, con ritorni di fiori e lievito, effervescenza infinita: tranquilli, tutto nella norma! Legato a mano con lo spago, come vuole la tradizione. Perfetto con tutto: antipasti, primi, secondi, perfino con la pizza! Bottiglia fuori dagli schemi, per stupirsi, e stupire. Il Prosecco "col fondo" è un vino che divide. Forse è ancora presto per parlare di "moda", sicuramente è in rapida ascesa. Il Prosecco della tradizione, sostengono i fan. Mentre secondo i detrattori il Prosecco di una volta era quello fermo, scaraffato direttamente dalla damigiana. Affascinante e spensierato secondo gli uni. Imprevedibile e modaiolo per gli altri. Sicuramente interessante. Insomma, da provare assolutamente! La storia di Corvezzo inizia nei primi anni del Novecento con Giuseppe, che si occupava dei vigneti di Villa Morosina (Motta di Livenza, Treviso). Nel 1960 il figlio Giovanni fonda l'azienda a Cessalto (TV), e negli anni Novanta subentra il nipote Renzo, che rinnova completamente il profilo dell'attività di famiglia. I 160 ettari di vigneti si estendono tra i comuni di Cessalto e Motta di Livenza, e sono oggi tutelati dall'itinerario enoculturale della Strada dei Vini del Piave.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	SudEst, 9 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato libero
Densità imp.	3.333 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Veneto
Provenienza	
Uve	Glera 100%
Gradazione	10,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, perfetto con la pizza, secondi di pesce

Vinificazione	Criomacerazione e pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni; sosta sulle fecce fini (battonage) per 3 mesi; imbottigliamento non filtrato con addizione di mosto (stesse uve) non fermentato; affinamento in bottiglia 2 mesi; legatura con spago come da tradizione eseguita completamente a mano
----------------------	--

Sensazioni	Colore giallo paglierino, torbido alla vista (per il naturale fondo dovuto alla rifermentazione, caratteristica distintiva di questo vino); effervescenza infinita, naso particolare di frutta (mela verde e pera abate), fiori bianchi, pane, lievito e sensazioni di "birra lager?"; bocca gustosa, con ritorni di lievito e fiori
-------------------	--

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