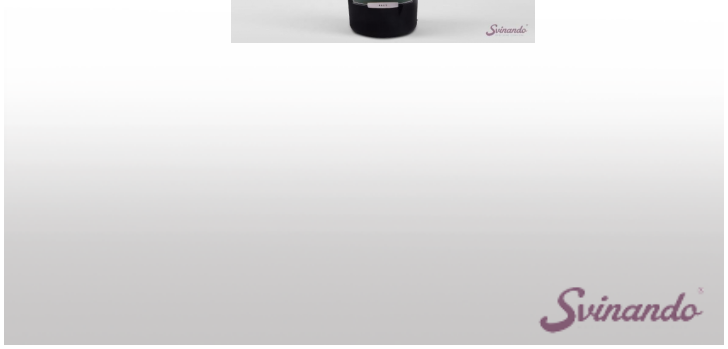
ACQUISTATO IL .....

Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG

L?eccellenza delle bollicine venete





Questo Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG dell'Azienda Tenuta 2 Castelli impressiona per la sua straordinaria qualità: i profumi floreali sono spiccati, e in bocca si riscontra un ottimo equilibrio, senza quella sensazione di eccessiva dolcezza che a volte è facile riscontrare.

Merito della famiglia Zago Gasparini che da diverse generazioni è impegnata nella conservazione e valorizzazione dei territori e della natura circostante. Un Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG che a differenza del DOC viene prodotto solamente in Veneto, all'interno di un'area interamente collinare, da secoli vocata alla viticoltura, che comprende 15 comuni della provincia di Treviso. E il Prosecco DOCG della Tenuta 2 Castelli racchiude quindi in sé il meglio. In una parola: buonissimo!

La Vigna

Terreno	Argilloso, con presenza di marna e calcare
Esposizione	Nord-sud, 200m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz e doppio capovolto
Densità imp.	3300-4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro l?anno
Abbinamento	Da aperitivo, antipasti, primi con sugo di verdure
Vinificazione	Vinificazione in bianco, con parziale crio-macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato, ed utilizzato per la spumantizzazione. La spumantizzazione avviene con fermentazione lenta, per garantire maggiori profumi ed una migliore finezza del perlage
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, sorprende per profumi floreali spiccati: poi subentra una nota di mela verde. In bocca ha un ottimo equilibrio, con una grande potenza ed eleganza

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