



ACQUISTATO IL

Prosecco Spumante Brut DOC

Il Prosecco con la P maiuscola



Il Natale è alle porte e in frigo non può mancare qualche bottiglia di buon Prosecco. Oggi ti proponiamo il Brut di Ca? Bolani, inconfondibile con le sue piacevoli note di mela verde e freschissimo: la bottiglia giusta per festeggiare in famiglia e con amici!

Cà Bolani, azienda simbolo nella storia del Prosecco, vocata alla ecosostenibilità. La cantina, dotata di moderni sistemi di produzione e vinificazione, è stata progettata secondo criteri ecosostenibili e vanta un moderno impianto fotovoltaico che ne copre il 20% del fabbisogno energetico. Un'azienda storica ma molto moderna, che utilizza tecnologie all'avanguardia per garantire l'imballaggio di vini di alta qualità: microfiltrazione dei vini, riempimento isobarico, utilizzo dell'azoto quale gas inerte a garanzia del perfetto passaggio dei vini in bottiglia. Nei suoi 600 ettari di vigna vengono coltivati con risultati eccellenti vitigni autoctoni e internazionali, e l'azienda vanta una gamma di vini di grande qualità.

Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso-Sabbioso

Esposizione Nord-sud, 2m s.l.m.

Allevamento Doppio archetto

Densità imp. 3800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Glera 100%

Gradazione 11% vol.

Temp. Servizio 5-7°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Perfetto con l'aperitivo, ma anche a tutto pasto

Vinificazione Le uve Glera sono sottoposte ad una soffice pressatura ed il mosto viene mantenuto a 0° C fino al momento della spumantizzazione, la quale avviene in autoclavi di acciaio inox secondo il metodo Charmat.

Sensazioni Molto profumato fresco, con accenni di mela verde e una effervesienza 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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821