ACQUISTATO IL .....

Prosecco Brut Treviso DOC NV



Bevi vin e assa l'aqua al muin

Bevi vin e assa l'aqua al muin, questo detto veneto interpreta perfettamente la nostra filosofia: bere il vino e lasciare l'acqua per il mulino! Scherzi a parte questo Prosecco ci è piaciuto soprattutto per la sua schiettezza e genuinità: uno spumante diretto, semplice e beverino di cui fare scorta!

Fondata nel 1946 da Epifanio Dal Bianco, Masottina è oggi guidata dalla terza generazione: Adriano, Filippo, Federico ed Edoardo che con passione coltivano i 200 ettari vitati. Territorio, famiglia, tradizione ed innovazione: ecco i capisaldi sui quali si fonda la storia dell'Azienda vitivinicola Masottina. Una realtà rampante che ha costruito su queste basi un marchio d'eccellenza, con una visione aziendale che ha il suo fulcro nel rapporto tra uomo e natura. Un'azienda che continua a stupirci e ci piace ad ogni sorso di più!

La Vigna

Terreno	Collinare, di origine morenica, di medio impasto e argillosi
Esposizione	Sud-ovest, 30?330 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	1 anno da oggi (se riesci a resistere!)
Abbinamento	Crostacei, piatti a base di pesce, aperitivi.
Vinificazione	Fermentazione primaria a temperatura controllata su lieviti selezionati. Presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi. Affinamento un mese circa.
Sensazioni	Bollicine piacevolissime per un prosecco fresco, secco, facile e diretto.

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