



ACQUISTATO IL

Prosecco Brut Treviso DOC

NV

Bevi vin e assa l'acqua al muin



Bevi vin e assa l'acqua 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** Veneto
- 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821