ACQUISTATO IL .....

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2016G Rive di Ogliano



Fresco e diretto

Siamo rimasti ammaliati da questo Conegliano Valdobbiadene, la denominazione più importante di Prosecco, di Masottina. Rive di Ogliano è uno spumante metodo Charmat dall'ottima struttura, ricco di profumi che spaziano dagli agrumi alla mela cotogna, anticamera di una degustazione armonica ed elegante.

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 è una sicurezza perchè davvero non sbaglia un colpo!

La Vigna

Terreno	Collinare, di origine morenica, alluvionale con depositi glaciali wurmiani, di medio impasto e presenza di calcare
Esposizione	Sud-ovest, 150 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,50% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Aperitivo, pesce crudo, primi a base di crostacei, stracchino su un pane integrale alle noci e una lacrima di miele.
Vinificazione	Fermentazione primaria a temperatura controllata su lieviti selezionati. Presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi. Affinamento un mese circa.
Sensazioni	Diretto, fresco, dai profumi netti e decisi. All'assaggio è equilibrato e secco, con un residuo zuccherino minimo che lega bene il gusto

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