ACQUISTATO IL .....

Prosecco Millesimato Extra Dry DOC 2017



Da uva Glera selezionata un campione delle Bollicine

Piovesan Prosecco DOC Treviso Extra Dry Millesimato: nome altisonante per una bollicina particolarmente riuscita e interessante. Complice un?annata da incorniciare per la zona, con piogge estive in quantità sufficiente a garantire al Prosecco la giusta quantità di zuccheri, il millesimato 17 targato Piovesan raccoglie la pesante eredità di un vino amato, diffuso e inflazionato restituendone una versione personale e di grande espressività. Un perlage finissimo attraversa e anima il tessuto cromatico giallo paglierino del Prosecco DOC Treviso Extra Dry Millesimato di Piovesan. Profumi di frutta a polpa bianca e fiori, con echi lontani d?agrumi, catturano e invitano all?assaggio. Palato sapido, persistente, brioso, aromatico e bilanciato. Un piccolo gioiello da stappare quando l?occasione chiede qualcosa di speciale nel calice.

Piovesan vuol dire territorio. Piovesan è una piccola, fertile follia sognata da Virginio, che nei primi anni ?70 abbandona il lavoro di barman presso l?Harry?s Bar di Venezia e si scopre viticoltore con una missione di nome Glera. Il sogno affonda radici in un terreno di carattere alluvionale, ricco di detriti calcarei: miglior punto di partenza per i vini che Virginio Piovesan aveva in mente, e che nel tempo i figli Stefano e Massimo hanno continuato a coccolare, plasmandone un carattere riconoscibile e sempre appagante. Oggi sono i figli di Stefano, supervisionati dal papà, a portare avanti un discorso iniziato più di quarant?anni fa. Obiettivo? Conservare l?appeal di una piccola realtà votata al territorio e al rispetto della tradizione, e iniziare a promuovere i propri vini anche oltreconfine. Sogno ambizioso, sorretto da vini solidi e carismatici.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord-Est, 6m s.l.m.
Allevamento	Guyot capovolto
Densità imp.	3850

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 4 - 5 anni
Abbinamento	Le sue bollicine trovano l?abbinamento ideale con antipasti di pesce, salumi, formaggi e dessert finale.
Vinificazione	Fermentazione in autoclave per la durata di 60 giorni con aggiunta di lieviti selezionati.
Sensazioni	Al palato il suo sapore sapido, brioso e persistente vi conquisterà ad ogni calice.

© 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