ACQUISTATO IL .....

Prosecco Superiore Dry Millesimato DOCG 2024



Non una Bollicina come le altre

Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Millesimato DOCG e in un turbinio di bollicine la serata si trasforma in un evento. Domus Picta raccoglie l'eredità del territorio, come ci ha abituati a fare con altri gioielli in bottiglia, e consegna ai calici un Prosecco che definire stellare è troppo poco. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, segno di giovinezza e apprezzabile effervescenza. Il profilo olfattivo è ampio e caratterizzante, con echi di frutta e in particolare cenni di mela, agrumi e pesca. Ne basta un sorso per lasciarsi trasportare dalla magia delle note floreali, suadenti e ispirate, e da un retrogusto zuccherino che invita a ripetere l'assaggio. Con un primo piatto leggero, in particolar modo a base di verdure, è da provare. Se cerchi una Bollicina speciale, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Millesimato DOCG di Domus Picta è una scelta irrinunciabile.

Nonno Oni inizia a scrivere la storia di Domus Picta già nel diciannovesimo secolo, quando la famiglia Spagnol produce Prosecco. Un legame con il territorio che ha consentito a Domus Picta di lavorare con scrupolo e passione a poche etichette selezionate, la produzione migliore del territorio. Una scelta solo in apparenza conservativa: non si tratta di un'oziosa lezione di stile legata a un ambito ben conosciuto e poco rischioso, quanto piuttosto un atto d'amore per la propria terra, un catalogo di piccole eccellenze che dovrebbero accompagnare i brindisi di ogni appassionato di Bollicine.

La Vigna

Terreno	argilloso medio impasto
Esposizione	Nord - Est, 253m s.l.m.
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Perfetto con la pasticceria sia secca che fresca. Ideale con i dolci al cucchiaio
Vinificazione	pressatura soffice con separazione immediata delle vinacce seguita dalla pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (16-17°)
Sensazioni	Elegante spumante dalle suadenti note floreali, con un accattivante retrogusto zuccherino. Profumo delicato e fruttato con sentori di agrumi, pesca e mela.

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