ACQUISTATO IL .....

"Audace" Prosecco DOC Trieste Extra Brut 2021 2021



Ricco di carattere, asciutto e iodato

Sono rare, in provincia di Trieste, le vigne di Glera che vantano la menzione speciale Prosecco DOC Trieste. Da una di queste nasce il Millesimato Extra Brut Audace, il primo Prosecco DOC Trieste affinato nelle acque dell'alto Adriatico - nel Golfo di Trieste. Il nome è evocativo del famoso molo di Trieste chiamato "Audace" in ricordo dell'approdo della prima nave militare italiana, il celebre cacciatorpediniere. Questa passerella sospesa sul mare è oggi una delle più famose d'Italia e il palcoscenico privilegiato della regata velica più grande del mondo, la Barcolana. Una produzione limitata a 6.492 bottiglie, questo interessante vino affina a una profondità di 20 metri, con parametri straordinariamente peculiari di temperatura, salinità, concentrazione di ossigeno disciolto, presenza di fosfati, silicati, nitriti, nitrati e clorofilla. Tutti questi parametri naturali mutano con le stagioni e con il passaggio dei venti garantendo ad Audace Trieste l'unicità gustativa e caratteriale. Inoltre la Bora e lo Scirocco generano importanti oscillazioni sub-inerziali che contribuiscono al continuo movimento delle bottiglie. Questo cullare continuo garantisce un'evoluzione molto particolare del vino. 100% Glera, le uve vengono raffreddate prima e durante la pressatura per salvaguardare freschezza e aromi varietali. La seconda fermentazione, poi, prosegue per circa novanta giorni in autoclave. Quel che ne deriva è un Prosecco ricco di carattere, asciutto e iodato. Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage è straordinariamente fine e compatto. Al naso fiori bianchi e frutta fresca a polpa bianca. In bocca, invece, ogni sorso rivela una forte personalità e una inedita mineralità. Merito certamente delle uve Glera, nate all'area carsica in provincia di Trieste. Ottimo come aperitivo, è una bollicina perfetta per accompagnare tutto il pasto. Perfetto con crostacei e piatti di mare.

Siamo nel cuore della regione del Prosecco. Qui, tra le grandi aziende del territorio, si trova Serena Wines 1881. Siamo a due passi da Conegliano, dove le colline sono gentili e le vigne cariche di grappoli succosi. Serena Wines è, a discapito delle dimensioni, un'azienda rigorosamente famigliare, guidata oggi dalla quarta e dalla quinta generazione, incarnate da Giorgio e Luca Serena. Oggi le proprietà dell'azienda sono suddivise tra quattro tenute, dalle quali provengono buona parte delle uve usate per produrre i buoni vini della tradizione. Il Prosecco, in particolare, sia nella versione DOC che nelle due varianti DOCG, Asolo e Conegliano Valdobbiadene, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda. Da alcuni anni, inoltre, Serena Wines è anche proprietaria di una piccola maison in Champagne.

La Vigna

Terreno	arenaceo-marnoso ricco di magnesio e ferro
Esposizione	Sud -Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	100% Glera
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Nel processo di produzione del Prosecco AUDACE vengono utilizzate le uve Glera. Le uve sono state raffreddate prima e durante la pressatura per salvaguardare la freschezza e gli aromi varietali. Seconda fermentazione lunga di novanta giorni in autoclave. Affinamento in mare più di quattro mesi di stoccaggio a -20 m, nelle acque del Golfo di Trieste, in assenza di luce, con un'alta concentrazione di clorofilla (come indice di biomassa) e una pressione pari a ca. 2 atmosfere.

Sensazioni Un Prosecco inedito e ricco di carattere,asciutto e iodato,affinato nelle profondità del mare di Trieste, nello spazio protetto e interdetto alla navigazione. Giallo paglierino con riflessi verdi alla vista,sprigione un perlage straordinariamente fine e compatto. Fiori bianchi e frutta sapida a polpa bianca avvolgono il naso con il loro bouquet attraente,al palato ogni sorso dispiega una forte personalità e l'inedita mineralità delle Uve Glera nate all'area carsica in provincia di Trieste.

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