ACQUISTATO IL .....

Frizzante Prosecco DOC



Semplice e piacevole

Non lasciatevi ingannare dall'etichetta colorata e allegra, oltre che dal suo packaging "moderno" perché quello che è nascosto in questa bottiglia è anche un ottimo vino. Uno di quelli semplici e piacevoli, sia chiaro. Perfetti per rendere più piacevole ogni serata tra amici. 85% Glera, il restante 15% è composto da un blend di uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. La firma è quella di Serena Wines, una delle più conosciute aziende della zona. La Cuvée, infatti, viene accuratamente decisa dal team di enologi dell'azienda che può pescare tra le migliori basi di vino offerte dal territorio. La presa di spuma vera e propria avviene in autoclave a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. Conclusa la seconda fermentazione, poi, il vino viene refrigerato e microfiltrato e preparato per l'imbottigliamento. Di colore giallo paglierino brillante, al naso rivela un profumo gradevole e di buona intensità. Il gusto è fresco, gradevole e armonico. Perfetto come aperitivo, accompagna bene anche antipasti, carni bianche e pesce.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	85%Glera , 15%Blend(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)
Gradazione	10,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La Cuvée da utilizzare per la presa di spuma del Prosecco Doc frizzante viene accuratamente decisa dal nostro team di enologi che crea il blend scegliendo tra le migliori basi di vino offerto dal territorio. La presa di spuma avviene in autoclave a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. Conclusa la seconda fermentazione il vino viene refrigerato e microfiltrato e preparato per l'imbottigliamento.
Sensazioni	Vino dal colore giallo paglierino brillante. Il profumo è gradevole, profumato, di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole e armonico. Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.

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