ACQUISTATO IL .....

"Florimonte" Prosecco DOC Extra Dry



Amabile, ben equilibrato e persistente

Si chiama Florimonte ed è uno dei buoni vini proposti dall'azienda Fiorotto. Prosecco DOC, è qui proposto nella sua versione più classica, ossia la Extra Dry. Uve provenienti dal comune di Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso. 85% Glera e 15% Chardonnay, a donare morbidezza e complessità alla Cuvée finale. La vendemmia, svolta rigorosamente a mani, si svolge a settembre. Le uve, accuratamente selezionate, vengono pressate in modo soft e il mosto ottenuto viene lasciato decantare fino a completa chiarifica. Segue la delicata fase di spumantizzazione, con il Metodo Charmat (o Martinotti) in autoclave e una successiva fase di affinamento in bottiglia che si protrae da 30 a 90 giorni. Quel che si ottiene è un delicato spumante caratterizzato da un bel colore giallo dorato. Al naso è lievemente fruttato, con sentori di pesca a polpa bianca e vaniglia. In bocca, invece, si rivela amabile, ben equilibrato e particolarmente persistente. Una bollicina perfetta come aperitivo ma che può anche accompagnare un pasto completo. Consigliato soprattutto con carni bianche e pesce. Si sposa benissimo con fritture di pesce e crostacei.

Difficile immaginare un'azienda che meglio possa rappresentare il concetto di famigliare. Stiamo parlando di Fiorotto Wines, fondata da Vittorio Fiorotto dopo essere giunto a Nervesa Della Battaglia negli anni '30, con moglie e figli. Inizialmente l'azienda poteva contare su una decina di capi di bestiame, qualche filare di vigneto, campi di cereali e a prato. Da allora, quattro generazioni della famiglia si sono susseguite. Oggi sono i fratelli Daniele, Marina e Stefano Fiorotto a dividersi le tante responsabilità. Tra le varie proprietà e i numerosi terreni, attualmente il complesso aziendale si estende su 120 ettari, di cui circa 20 dedicati soltanto al vigneto. Filari di Chardonnay, Glera, Pinot nero e Merlot da cui si ottengono i buoni vini di casa Fiorotto. In campagna vengono seguiti rigidi standard qualitativi. L'azienda è infatti certificata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata). Ma non basta. Tra i filari, a testimoniare del buon habitat naturale, sono presenti delle arnie con le api.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	85% glera 15% chardonnay
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Settembre, fatta a mano. Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica. Metodo: Charmat (Martinotti). Prima fermentazione: 3 mesi in acciaio a temperature controllate, con lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia: da 30 a 90 giorni
Sensazioni	Visive: giallo dorato. Olfattive: lievemente fruttato, con sentori di pesca a polpa bianca e vaniglia. Gustative: amabile, equilibrato e persistente

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