



ACQUISTATO IL .....

## "Florimonte" Prosecco DOC Extra Dry

Amabile, ben equilibrato e persistente



Svinando

### 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

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.

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