ACQUISTATO IL .....

Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs Brut



Vera eccellenza piemontese

Il Metodo Classico Brut Blanc de Blancs di Villa Sparina e una vera eccellenza piemontese. Spumante di grande eleganza e raffinatezza, è prodotto da uve Cortese in purezza. Una bottiglia che non passa certo inosservata, grazie a un design ricercato, con un'etichetta ricca di dettagli preziosi che rispecchia la ricercatezza e l'eleganza di questo spumante. Frutto di una lunga maturazione sui lieviti, questo Brut riposa sui lieviti per un periodo minimo di 42 mesi, un processo che ne esalta la complessità e l'armonia. Perlage finissimo e persistente, al naso sorprende con un'esplosione di profumi, con note di frutta fresca e sentori floreali che, in bocca, si fondono perfettamente dando vita a un vino equilibrato, minerale e di grande piacevolezza. Fresco e pieno, regala un finale lungo e persistente. Il Villa Sparina Brut non teme certo di essere messo alla prova. Dall'aperitivo ai primi di pesce, accompagna bene anche secondi piatti di pesce o di carni bianche. Volendo, però, può essere anche proposto con dessert a base di frutta fresca.

Villa Sparina, azienda vinicola a Gavi, in Piemonte, comprende 100 ettari di proprietà, di cui 70 dedicati alla coltivazione del Cortese, vitigno autoctono che dà vita al Gavi di Gavi. I restanti sono coltivati a Barbera. Sia per il Cortese, che per la Barbera, i migliori cru vengono selezionati e vinificati separatamente, dando vita ai due vini più rappresentativi dell'azienda. Villa Sparina, poi, oltre alla cantina, offre ai suoi visitatori anche una ristorazione di alto profilo e un'ospitalità di grande charme. Proprio nel 2021 Villa Sparina è stata indicata come "cantina dell'anno europea" da parte della prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

La Vigna

Terreno	argillo-marnoso
Esposizione	Sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Dopo cena
Vinificazione	Dal colore paglierino chiaro, al naso si esprime con note fresche di frutto, sentori floreali. Al palato e' fresco e pieno, equilibrato, minerale, lungo e di grande piacevolezza
Sensazioni	Al palato e' fresco e pieno, equilibrato, minerale, lungo e di grande piacevolezza

© 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