ACQUISTATO IL .....

# "Strada di Guia 109" Valdobbiadene DOCG Brut




## Mineralità, aromi e sapidità

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Strada di Guia 109 di Foss Marai. Il nome richiama la sua origine, Strada di Guia 109, dove i vigneti si arrampicano tra i pendii, accarezzati dal sole e baciati dal vento. In questo fazzoletto di terra trevigiana, il vitigno Glera trova il suo habitat ideale. Le colline, composte da strati di arenaria e marna, donano alle uve mineralità, aromi e sapidità. Il clima fresco e ventilato, poi, con escursioni termiche importanti, favorisce una maturazione lenta e graduale, preservando la freschezza e l'eleganza dei profumi. Le uve, raccolte a mano nel momento perfetto di maturazione, vengono vinificate con cura meticolosa. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata, per esaltare i profumi primari del vitigno. Il vino, poi, rifermenta in autoclave per 25-30 giorni, acquisendo la sua effervescenza fine e persistente. Il colore giallo paglierino con riflessi verdolini anticipa un naso ricco e fragrante, dove note di mela verde, fiori di acacia e agrumi si intrecciano a cenni di crosta di pane e lieviti. In bocca il vino esplode in un vortice di vivacità, con una bollicina fine e persistente che accarezza la lingua. La freschezza croccante si equilibra perfettamente con la morbidezza del frutto, regalando un sorso appagante e invitante. Da provare in abbinamento a piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

Dal 1986 Carlo Biasiotto e la sua famiglia sono l'anima di una delle aziende spumantistiche più apprezzate d'Italia. Stiamo parlando di Foss Marai, uno dei simboli del Prosecco di qualità. L'azienda si trova nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene, a Guia. Qui, in una valle chiamata Marai, in uno splendido contesto collinare ricoperto da vigne di Glera, la famiglia produce i suoi spumanti. L'obiettivo è quello di dar vita a una linea di prodotti unici, capaci di distinguersi in uno scenario estremamente affollato. A partire dalla forma e dal design delle bottiglie, uniche e ricercate, e dal lungo e meticoloso lavoro di recupero dei vitigni tradizionali, spesso usati nella produzione degli spumanti di alta qualità prodotti dall'azienda. Il lavoro di ricerca e di rinnovamento sono praticamente costanti e per questo il motto della famiglia Biasotto è "leniter in itinere", che in latino significa lentamente in cammino. Un cammino iniziato anni fa in un angolo remoto delle più belle colline del mondo e che proseguirà incessantemente fino a raggiungere ogni angolo del mondo. Eccellenza e qualità rigorosamente made in Italy.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante brut |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Glera 100% |
| **Gradazione** | 11% vol |
| **Temp. Servizio** | 8 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Apertitivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Nasce dalla selezione delle migliori uve Glera, chiamate Prosecco in questa area, che crescono nelle viti aziendali radicate sulle rapide colline della Valdobbiadene, più precisamente all'indirizzo riportato sul nome dell'etichetta, cioè Strada di Guia 109. In cantina avviene la fermentazione alcolica in tini di acciaio per 3 mesi e segue una seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti o Charmat con una presa di spuma che dura dai 25 ai 30 giorni. |
| **Sensazioni** | Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso presenta note fresche e fruttate di mela e fiori di acacia. Al gusto è fresco, vivace, beverino e fruttato |

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