



ACQUISTATO IL .....

## "Strada di Guia 109" Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Un bel equilibrio tra freschezza e morbidezza



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**

Spalliera

**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino spumante extra dry

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera 100%

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione**

Nasce dalla selezione delle migliori uve Glera, chiamate Prosecco in questa area, che crescono nelle valli 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 fatti di acciaio per 3 mesi e segue una seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti o Charmat lentamente in campo. 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.

**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.

Oggi ci troviamo sulle belle colline del Trevigiano, patrimonio dell'UNESCO, dove il sole bacia i vigneti e il vento mitiga la calura estiva. E' qui che nasce il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Strada di Guia 109 di Foss Marai. Un nome che è evocativo della sua origine. Strada di Guia 109, infatti, è il fazzoletto di terra, tra Conegliano e Valdobbiadene, da cui proviene l'uva Glera. I pendii, composti da strati di arenaria e marna, offrono un drenaggio ottimale e un terreno ricco di minerali. Elementi essenziali per produrre uve di qualità superiore. Il clima fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti, favorisce una maturazione lenta e graduale, preservando aromi e freschezza. Le uve vengono raccolte a mano nel momento perfetto di maturazione. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata, per esaltare i profumi primari del vitigno. Quindi, secondo il Metodo Charmat (o Martinotti), il vino viene fatto rifermentare in autoclave per 25-30 giorni, acquisendo la sua effervesienza fine e persistente. Un moderato residuo zuccherino conferisce a questo Extra Dry un bel equilibrio tra freschezza e morbidezza. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è ricco e invitante, con note di mela verde, fiori di acacia e agrumi che si intrecciano a cenni di crosta di pane e lieviti. In bocca rivela una grande vivacità, con una bollicina fine e persistente che accarezza la lingua. La freschezza croccante si equilibra perfettamente con la morbidezza del frutto e il residuo zuccherino, regalando un sorso appagante e invitante. Da proporre con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo come aperitivo, rende ogni brindisi un momento speciale.

Dal 1986 Carlo Biasotto 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

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