



ACQUISTATO IL

Asolo Prosecco Superiore DOCG "Biodiversity"

Il buon Prosecco delle colline di Asolo



Svinando

Il Prosecco delle colline di Asolo è un vino spumante di grande classe. È prodotto con uve di qualità, coltivate in condizioni ecologiche rigorose. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, con un bouquet intenso e fruttato. Il gusto è armonioso, con note di mela Golden e di lime, e un finale secco e persistente. È un vino adatto a tutti i tipi di cibo, dal pesce alla carne, dal formaggio alla frutta.

Il Prosecco delle colline di Asolo è un vino spumante che nasce dai vigneti dell'altopiano veneto, dove le uve crescono in condizioni ecologiche rigorose. Il vino è frutto del rispetto per la natura e della cura dei processi di produzione. Le uve vengono coltivate secondo lo standard Biodiversity Friend, che promuove la biodiversità e la salute degli ecosistemi. Il vino è un vino di qualità, con un bouquet intenso e fruttato, e un gusto secco e persistente. È un vino adatto a tutti i tipi di cibo, dal pesce alla carne, dal formaggio alla frutta.

La Vigna

Terreno

colline composte da suoli mediamente profondi con buona dotazione minerale. Le uve vengono prodotte da tenute certificate secondo lo standard Biodiversity Friend

Esposizione

Sud-est , 300m s.l.m

Allevamento

spalliera semplice e doppio capovolto

Densità imp.

3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia

Vino spumante brut

Provenienza

Veneto

Uve

GLERA

Gradazione

11% vol

Temp. Servizio

8°

Quando Berlo

entro 1 anno

Abbinamento

finger food, insalate di mare, formaggi vaccini semi stagionati

Vinificazione

dopo una accurata selezione, le uve sono state introdotte intere nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso • stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove • rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. il mosto, aggiunto di lieviti selezionati viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15j-16jC. raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e , dopo un breve periodo di sosta, lo spumante • pronto per l'imbottigliamento.

Sensazioni

Ha un colore giallo paglierino, perlage fine e vellutato; al bouquet • intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden

matura e pera con un finale che ricorda i fiori di gelsomino. Al gusto • sapido con una nota morbida ben bilanciata.

L'Asolo Prosecco DOCG Brut "Biodiversity" di Villa Sandi nasce da uve glera in purezza che provengono dalla zona di Crocetta del Montello, in provincia di Treviso. Vendemmiate a mano e vinificate in autoclave con il metodo Martinotti danno vita a un vino di grande piacevolezza ed eleganza. Nel bicchiere rivela un bel colore giallo paglierino con un perlage che, nonostante il metodo, si rivela fine e persistente. Al naso è ricco e rivela subito sentori di fiori bianchi, agrumi e mela. In bocca è secco, giustamente dosato, e di buona struttura. Il finale è piacevole e di buon equilibrio.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.

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