



ACQUISTATO IL

Col de Mez Brut Prosecco Superiore DOCG

Il Prosecco da portare in tavola



Se fino a pochi anni fa l'idea diffusa era quella che il Prosecco fosse un vino adatto solo all'aperitivo, questo Col De Mez Brut può essere la bottiglia giusta per farci ricredere. Prodotto con uva Glera in purezza proveniente da una singola collina all'interno della denominazione più prestigiosa per la produzione del Prosecco, il Col de Mez nasce da vigneti ottimamente esposti, da piante vecchie che hanno radici che affondano bene in profondità per trarre il loro nutrimento. La vendemmia si effettua a mano e le uve, perfettamente mature e sane, vengono portate in cantina per essere velocemente trasformate. Il risultato è uno spumante ricco e piacevolmente secco. Perfetto abbinamento per una cena o un pranzo tra amici.

Cantina Colli di Soligo è una delle più vivaci realtà enologiche della provincia di Treviso. Non una piccola cantina a conduzione familiare ma una bella cooperativa sociale capace di coniugare la qualità dei vini prodotti con un prezzo medio assolutamente accessibile. Cantina Colli del Soligo riunisce oltre 600 conferitori, ossia piccoli produttori locali che gestiscono con passione e competenza le loro vigne. Lavorano più di 1000 ettari nelle migliori zone di produzione del famoso Prosecco DOCG.

La Vigna

Terreno	Misto
Esposizione	Nord - Est, 250m s.l.m.
Allevamento	sylovz
Densità imp.	3.000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo entro un anno e mezzo

Abbinamento Ideale per aperitivo, perfetto con pesce fritto e primi piatti a base di verdure, anche risotti.

Vinificazione L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.

Sensazioni Giallo paglierino dai riflessi verdolini. Fragrante con note di pompelmo, nespola, frutta bianca e croccante. Note minerali, fiori di acacia, salvia e cenni di mandorla fresca. Fresco, sapido e strutturato con un lungo finale dai toni minerali e agrumati.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821