ACQUISTATO IL .....

"Col de Mez" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry



Un Prosecco che nasce dalle migliori uve di Valdobbiadene

Un Prosecco, quando è buono e di qualità, risolve sempre al meglio il rito dell'aperitivo. E questo Col del Mez Extra Dry di Cantina Colli del Soligo non fa eccezione. Col de Mez è il nome di una collina che si trova nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene. Caratterizzata da dolci pendii dove le vigne, spesso vecchie, godono di perfette esposizioni e riescono a far giungere a perfetta maturazione le uve. La vendemmia si svolge tradizionalmente a settembre e viene svolta manualmente. Le uve, appena raccolte, vengono indirizzate in cantina dove sono trasformate nel più breve tempo possibile per preservare i profumi migliori e più fini. Il dosaggio, Extra Dry, tipico per la tipologia di vini, rende questa bottiglia piacevole e facile da bere. Buono come aperitivo, abbiamo detto, il Col de Mez Extra Dry si sposa bene anche con risotti con verdure e piatti a base di pesce.

Cantina Colli di Soligo è una delle più vivaci realtà enologiche della provincia di Treviso. Non una piccola cantina a conduzione famigliare ma una bella cooperativa sociale capace di conuigare 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	Sylvoz
Densità imp.	3.500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro un anno e mezzo dall'imbottigliamento.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo e in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare, piatti di pesce anche affumicato o crudo.
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 brillante. Floreale con sentori di tiglio a cui seguono tracce di ananas, lime e mela golden per chiudere con un leggero richiamo minerale. Freschezza agrumata e sapidità bilanciate da morbidezza e residuo zuccherino. Persistente.

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