ACQUISTATO IL .....

Prosecco Treviso DOC Millesimato Extra Dry 2025



Il Prosecco semplice che risolve l'aperitivo

A volte basta poco per rendere piacevole una serata. Una buona compagnia e una bottiglia di vino semplice ma ben fatta. Come questo Prosecco Treviso DOC della Cantina Colli del Soligo. Prodotto con uve Glera che provengono dai vigneti situati ai piedi delle colline di Conegliano Valdobbiadene, questo spumante viene vinificato con tecniche moderne in grado di preservare al meglio tutti gli aromi varietali più fini dell'uva. La veloce spumantizzazione in autoclave, poi, permette di ottenere una spuma morbida e persistente che aumenta il piacere di bere. Come da tradizione per la denominazione è mediamente dosato. In etichetta, infatti, riporta la definizione di Extra Dry che deve far pensare a un vino morbido, piacevolmente fruttato ma soprattutto dotato di una grande bevibilità. Perfetto come aperitivo, magari abbinato a una scaglia di formaggio o a una fetta di soppressa veneta, è un piacevole vino da conversazione. Calice dopo calice, accompagna, senza mai stancare, fino al momento di sedersi a tavola.

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 150m s.l.m.
Allevamento	Syloz
Densità imp.	3.000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Un anno e mezzo dalla data di imbottigliamento.
Abbinamento	Verdure ripiene, crostacei e primi piatti elaborati.
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 con riflessi verdolini, brillante. Note di mela e fiori di acacia, un tocco vegetale di salvia e tropicale di ananas. Fresco e sapido con una persistenza floreale e agrumata.

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