ACQUISTATO IL .....

Prosecco Extra Dry Bio DOC 2019

Un Prosecco buono e che fa bene all'ambiente

C'è chi lo ritiene troppo semplice e c'è chi proprio di questa semplicità non può farne a meno. Stiamo parlando del più amato spumante italiano nel mondo, il Prosecco Doc, prodotto in questa versione Extra Dry, ossia leggermente morbida, e Bio dall'azienda Raphael Dal Bo. Comunque la pensiate non si può non apprezzare la qualità di questo metodo Charmat, ottenuto da uve Glera coltivate nei vigneti aziendali. E' un vino di grande piacevolezza che si presenta nel bicchiere di un bel giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli. Al naso note semplici e pulite che richiamano l'agrume e la frutta fresca. In bocca è morbido, piacevolmente fresco ma soprattutto estremamente equilibrato. Un calice che finisce dopo pochi minuti e che difficilmente resterà solo.

A Valdobbiadene, provincia di Treviso, nel 1999 Raphael Dal Bo ha dato vita a una nuova azienda vinicola. Siamo, chiaramente, nel cuore della storica area di produzione del Prosecco Superiore, il vino italiano più conosciuto e apprezzato al mondo. L'area è bellissima, non c'è neppure bisogno di ricordarlo e il clima è perfetto per la coltivazione dell'uva atta a diventare spumante. L'azienda si è dotata fin dai primi mesi di attività, di una tecnologia all'avanguardia e di un team esperto e motivato. Tra le cose più interessanti da evidenziare è la sensibilità di Raphael Dal Bo per l'ambiente. Sensibilità che ha fatto sì che la cantina si distinguesse come pioniere nella coltivazione Bio già nel 2000.

La Vigna

Terreno	calcareo con depositi prevalentemente argillosi e limosi
Esposizione	Est - Ovest, 15m s.l.m.
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	min. 2.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	12 - 18 mesi
Abbinamento	Aperitivo e frutti di mare
Vinificazione	L'affinamento dello spumante, avviene in grandi contenitori inerti. Il vino qui è sottoposto ad una seconda fermentazione durante la quale si formano le famose bollicine che lo rendono spumante. Alla fine della procedura di preparazione dello spumante, che dura almeno 30 giorni, la fermentazione viene interrotta mediante abbassamento della temperatura e si lascia un residuo zuccherino per garantire un risultato equilibrato e armonico.
Sensazioni	Eccellente sapore fresco e persistente, profumo seducente di mele dorate, molto piacevole nel palato. Piacevole retrogusto fruttato. Bouquet fine e floreale, leggero e rinfrescante. Giallo paglierino, brillante.

© 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