



ACQUISTATO IL

Prosecco Valdobbiadene DOCG Dry Millesimato

2023

La bollicina semplice per terminare alla grande



Svinando

Si dice che gli spumanti Millesimati siano i migliori prodotti dalle aziende. Certamente sono quelli che molti produttori presentano sul mercato come loro biglietto da visita. Come vini simbolo per l'azienda e punto di riferimento stilistico per l'intera produzione. E' certamente così anche per Drusian che propone qui il suo Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore, Millesimato in versione Dry. Quindi non un vino destinato al momento dell'aperitivo, quando spesso chi beve non apprezza neppure a pieno la qualità di ciò che ha nel calice. E neppure al momento del pasto, essendo il Dry un vino piuttosto "dosato", dunque piacevolmente dolce. Nell'area del Prosecco, infatti, tradizionalmente i vini elaborati Dry venivano utilizzati come piacevole fine pasto, magari in abbinamento a una fetta di torta della nonna o a della pasticceria secca. Il sorso piacevole per accontentare il palato dei più golosi.

Siamo nel cuore più verde e rigoglioso della denominazione Prosecco Superiore. Nel cuore di Valdobbiadene si trova l'Azienda Agricola di Francesco Drusian, 80 ettari che si estendono sulle colline meglio esposte, proprio lungo la Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene. Azienda di carattere familiare, siamo ormai giunti alla terza generazione. La tradizione non manca, dunque. Ma con il tempo non è diminuita neppure la passione di produrre grandi vini del territorio. Tutti i prodotti dell'azienda, circa 800mila bottiglie annue, sono facilmente riconoscibili per la medesima cifra stilistica. Dal finissimo Valdobbiadene Superiore di Cartizze al fresco e immediato Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nelle vigne non vengono usati insetticidi e pesticidi. Mentre i concimi sono sempre organici e non chimici.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	A mezzogiorno, 200/380m s.l.m.
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Pasticceria Secca, ma ottimo anche con i crostacei
Vinificazione	Metodo Charmat a 60 giorni
Sensazioni	Gusto morbido vellutato con profumo di mela Golden, pera e pesca bianca

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