



ACQUISTATO IL .....

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut

2019

## Il Valdobbiadene Docg a tutto pasto



*Svinando*

Per tutti quelli che, fino a oggi, non amano pasteggiare con una bottiglia di Prosecco sul tavolo perché&hellip; è troppo dolce, Drusian ha una risposta. Quello proposto qui, infatti, pur rientrando nella categoria dei prosecchi di qualità, quelli della Docg Valdobbiadene, non è lavorato in versione Extra Dry, dunque leggermente dolcino, ma in versione Brut. Un vino secco, dunque, anche se non esagerato per non snaturare la vena piacevolmente aromatica dell'uva di partenza. A partire da Glera in purezza, vendemmiate a perfetta maturazione, quando l'equilibrio tra zucchero e acidità è perfetto, resta in autoclave per circa due mesi. Al termine di questo lungo processo, nel bicchiere si trova un vino di colore giallo paglierino chiaro, impreziosito da una effervescenza ricca e abbondante. Al naso dominano i frutti a polpa bianca, la mela e l'agrume. In bocca è fresco e piacevole. Sempre fruttato ma giustamente secco. Un vino perfetto per una cena tra amici. Si inizia sorseggiandolo come aperitivo e si finisce con aprire la seconda bottiglia prima dell'arrivo del primo piatto.

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 e calcareo

**Esposizione** A mezzogiorno, 150/380m s.l.m.

**Allevamento** Doppio Capovolto

**Densità imp.** 3500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera 100%

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** 1 anno da oggi

**Abbinamento** Piatti di pesce

**Vinificazione** Metodo Charmat a 60 giorni

**Sensazioni** Secco, asciutto con sentori di mela verde e agrumi

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