ACQUISTATO IL .....

# Magnum Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG extra dry 2019




## Quando il Prosecco è davvero superiore

Il Prosecco superiore, quindi quello prodotto solo con le uve provenienti dalla ristretta area Docg di Valdobbiadene, regala sempre grandi soddisfazioni. Ancora meglio se, come in questo caso, è proprosta in un'inedita versione magnum. Versione Extra Dry, quella più tradizionale, con un piccolo residuo zuccherino che rende il vino perfetto compagno di mille aperitivi in compagnia. Ottimo se servito con un tagliere di salumi e formaggi, si rivela una scelta azzeccata anche come chiusura di un pasto. Non stona neppure se viene servito in abbinamento a un dolce semplice della tradizione o a una crostata di frutta. Insomma. E' difficile immaginare un vino più versatile di questo. Ed ecco perché, mai come in questo caso, una bottiglia non basta mai. Meglio stappare subito una magnum. Due bottiglie, in questo caso, sono certamente meglio di una!

Villa Sandi vuole dire eleganza. Ma Villa Sandi è allo stesso tempo anche sinonimo di Prosecco di qualità, e quindi di festa e convivialità. L'azienda, tra le più conosciute del Nord-Est, è di proprietà della famiglia Moretti Polegato, da generazioni impegnata nel mondo, e nella cultura, del vino. La sua sede è una prestigiosa villa veneta che viene orgogliosamente rappresentata su tutte le etichette. Villa Sandi può oggi contare su diverse tenute di proprietà di grande valore che si estendono nelle più rinomate aree DOC e DOCG, sia in Veneto che in Friuli. Un territorio generoso da cui l'azienda ricava uve di qualità con cui produce tutti i suoi vini dal carattere spiccatamente territoriale. Un patrimonio naturale certificato Biodiversity Friend a tutela e salvaguardia dell'ambiente.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Terreno calcareo misto a marna e in alcuni casi anche calcareo-argillosi |
| **Esposizione** | Sud- Est - 300 ms.l.m |
| **Allevamento** | Spalliera semplice e doppio capovolto |
| **Densità imp.** | 2500 ceppi per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante extra dry |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Glera |
| **Gradazione** | 11% vol |
| **Temp. Servizio** | 8° |
| **Quando Berlo** | Entro 1 anno dall'imbottigliamento |
| **Abbinamento** | Pesce marinato con delicate erbe armonatiche o primi piatti con erbe spontanee |
| **Vinificazione** | Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato in serbatoi a temperatura controllata fino al momento della produzione dello spumante. La fermentazione avviene a 15-16°c in recipienti termocondizionati dove al mosto vengono aggiunti lieviti selezionati.raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati viene bloccata la fermentazione tramite refrigerazione e dopo un breve periodo di sosta lo spumante è pronto per l'imbottigliamento. |
| **Sensazioni** | Ha un colore giallo paglerino scarico, perlage fine e persistente: al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gisto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato ed armonico |

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