



ACQUISTATO IL

Magnum Prosecco DOC Treviso "IL FRESCO" Brut

Un calice piacevolmente fruttato



Quando un vino è piacevole e beverino come questo Il Fresco proposto da Villa Sandi, è difficile che ne basti una bottiglia sola. Meglio dunque scegliere una versione magnum. Prosecco Doc, classificato Brut, dunque piacevolmente secco, è un vino perfetto in mille occasioni diverse. Va bene servito come aperitivo, magari in abbinamento a qualche crudité di pesce, ma è perfetto anche in tavola, con un piatto sfizioso come un risotto o leggero come un pesce al forno. Nel bicchiere si presenta del classico colore giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso rivela un'anima fruttata e floreale, con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. In bocca, infine, è piacevolmente secco, fresco e sapido. Gradevolmente persistente, accompagna il nostro brindisi con un retrogusto decisamente aromatico.

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	Terreni di origine alluvionale di medio impasto
Esposizione	Sud Est 150 m s.l.m
Allevamento	Spalliera semplice, doppio capovolto e raggi
Densità imp.	2300 CEPPI PER ETTARO

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno dall'imbottigliamento
Abbinamento	Stuzzichini salati per aperitivo. Crostacei al vapore
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 paglierino scarico, perlage fine e persistente; al naso è fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. al gusto è secco, fresco e sapido con retrogusto fruttato e armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.