ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Biologico Brut



Il Prosecco che fa bene allo spirito e non nuoce all'ambiente

Questo Prosecco targato Serena Wines ha due caratteristiche che ci piacciono. E' un vino Brut, quindi giusto per essere messo in tavola, ed è Biologico. E questo vuol dire che per una volta, comprando una bottiglia di vino per allietare il nostro palato, sappiamo che stiamo scegliendo anche un prodotto che non ha rovinato l'ambiente. Per essere certificato Biologico, infatti, un vino deve dimostrare di essere prodotto a partire da uve coltivate senza usare prodotti chimici che intossicano chi vive nei pressi dei vigneti e inquinano i terreni per decenni. E in cantina non si possono usare prodotti che nuocciono alla nostra salute. E non sono cose di poco conto. Se poi, come in questo caso, si tratta anche di un vino dotato di grande piacevolezza alla beva, non si può proprio chiedere nulla di più. Pensando a un abbinamento giusto per un Prosecco come questo, è facile pensare a una bella torta di verdure. Facile da preparare, perfetta per chi ama mangiare bene senza appesantirsi troppo. Resta così lo spazio per un calice in più di questo buon vino.

Siamo nel cuore della regione del Prosecco. Qui, tra le grandi aziende del territorio, si trova Serena Wines 1881. Siamo a due passi da Conegliano, dove le colline sono gentili e le vigne cariche di grappoli succosi. Serena Wines è, a discapito delle dimensioni, un'azienda rigorosamente famigliare, guidata oggi dalla quarta e dalla quinta generazione, incarnate da Giorgio e Luca Serena. Oggi le proprietà dell'azienda sono suddivise tra quattro tenute, dalle quali provengono buona parte delle uve usate per produrre i buoni vini della tradizione. Il Prosecco, in particolare, sia nella versione DOC che nelle due varianti DOCG, Asolo e Conegliano Valdobbiadene, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda. Da alcuni anni, inoltre, Serena Wines è anche proprietaria di una piccola maison in Champagne.

La Vigna

Terreno	ARGILLOSO
Esposizione	SUD EST, 50M S.L.M.
Allevamento	SYLVOZ
Densità imp.	3.000 CEPPI PER ETTARO

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	ENTRO 1 ANNO DA OGGI
Abbinamento	TORTA SALATA ALLE VERDURE
Vinificazione	METODO CHARMAT
Sensazioni	VINO DAI PROFUMI DI BUONA INTENSITA' CON SENTORI FLOREALI DI FIORI DI D'ACACIA E FRUTTATI DI MELA GIALLA. IL GUSTO E' FRESCO E AL PALATO RISULTA GRADEVOLE 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