ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Brut



Più che secco, Prosecco

Chi critica il Prosecco, spesso lo fa perché non lo beve nel modo giusto. Il Prosecco tradizionalmente viene prodotto in versione Extra Dry che, a discapito del nome, non è secco ma leggermente dolciastro. E' il suo buono. Ciò che lo rende perfetto come aperitivo e che, al limite, gli permette anche di accompagnare un fine pasto non convenzionale. Ma per portarlo a tavola serve decisamente altro. Serve un vino più secco, con poco, se non nulla, zucchero residuo. E Serena Wines, in questo caso, ci offre esattamente questo. Un Prosecco DOC, prodotto con uve Glera che provengono da diverse aree della denominazione, vinificato in autoclave e finito con poco, pochissimo zucchero. In etichetta, infatti, troviamo la chiara indicazione Brut. Quindi via libera per un abbinamento gastronomico. Una bella idea, per esempio, potrebbe essere quella di usarlo per sfumare un bel risotto ai frutti di mare. O di servirlo ben fresco accanto a una frittura di pesce. Goloso il piatto e piacevole il vino. Cosa chiedere di più a un matrimonio d'amore come questo?

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.	3000

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	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
Vinificazione	METODO CHARMAT
Sensazioni	PROFUMI DI BUONA INTENSITA' CON SENTORI FLOREALI DI FIORI 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