ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Treviso Frizzante



Frizzante quel tanto che basta

Ci sono occasioni in cui non c'è vino migliore di un freschissimo Prosecco. Sono gli aperitivi più spensierati, quelli che d'estate si prolungano per ore mentre si attende che il sole lentamente cali dietro all'orizzonte. D'Inverno sono magari un po' più veloci ma non per questo meno piacevoli. Per queste situazioni, Serena Wines propone questa etichetta particolare. E' un Prosecco DOC della provincia di Treviso, vinificato con il tradizionale metodo Charmat, ossia in autoclave, senza però eccedere nell'effervescenza. Si tratta, infatti, di un vino che appartiene alla categoria dei Frizzanti. Quindi effervescenti ma non troppo. Perfetti anche per chi non ama troppo le bollicine ma non vuole rinunciare a un leggero pizzicore sulla lingua e al palato. La base è chiaramente uva Glera al 100%. Nel bicchiere si presenta d un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si riconosce per i sentori di fiori e di frutta gialla. In bocca, invece, è fresco, grazie a una punta di acidità, ma comunque morbido, grazie al giusto residuo zuccherino.

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	10,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	ENTRO 1 ANNO DA OGGI
Abbinamento	ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI MISTI
Vinificazione	METODO CHARMAT
Sensazioni	LEGGERMENTE FLOREALE CON NOTE DI FRUTTA GIALLA, DI BUONA INTENSITA'. IL GUSTO E' PIACEVOLMENTE FRESCO DI BUONA SAPIDITA' CON UNA SFUMATURA ZUCCHERINA.

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