ACQUISTATO IL .....

Prosecco Rosé DOC Extra Dry "Oroperla" 2020 2020

La novità più aspettata del 2020

Qual è la novità più spumeggiante del 2020? Sicuramente il Prosecco Rosé! Questo firmato Oroperla è l'ultimo arrivato, ma ha la stoffa e le carte giuste per farsi conoscere e farsi apprezzare in fretta. Già il colore ti dice tutto: brillante, luminoso, di quelli che solo a guardarlo ti invogliano a bere. Minuscole catenelle di bollicine risalgono vivaci il calice, e la tentazione si fa ancora più forte. Poi arrivano i profumi, con quelle note fruttate e di fiori freschi che sanno come inebriare, e il gioco è fatto. Spumante realizzato con metodo Charmat-Martinotti, come vuole il disciplinare del Prosecco, ma con l'aggiunta di un tocco di Pinot Nero, che gli conferisce l'inconfondibile colore rosa. Elegante e raffinato, ideale da gustare durante un aperitivo in compagnia con qualche sfiziosità semplice, anche improvvisata. A dominare la scena è bravissimo, tu dagli solo l'opportunità.

Provinco Italia, parte di Italian Wine Brands, si distingue sia a livello nazionale che mondiale per l'immancabile stile tutto italiano, affiancato da una costante ricerca di innovazione. Ed il risultato si vede, ma soprattutto si sente… Qual è l'ABC per i winemakers Provinco? La selezione accurata delle uve migliori, provenienti da terroir storici e aree vinicole complementari, per farti assaporare tutto il buono del Bel Paese nel calice. Dal calore del Sud fino ai vigneti più alti delle Alpi, dalle bollicine più eleganti alla suadente schiuma delle birre: nelle sue linee di prodotto il filo conduttore è la passione per il proprio lavoro e la volontà di far vivere momenti unici e sentimenti straordinari. Il risultato è più che un semplice calice da bere: è puro piacere.

La Vigna

Terreno	Pietra arenaria - argilla
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia Provenienza	Italia
Uve	Glera 85% Pinot Nero 10%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Per produrlo viene utilizzato il metodo Martinotti-Charmat. Utilizzando il know-how di vinificazione del nostro esperto team di vinificazione, il risultato è un vino spumante che è caratterizzato da un perlage raffinato e perfetto.
Sensazioni	Colore rosa brillante e luminoso, confezione accattivante! Al naso molto pulito con note fruttate e finale piacevole con un elegante perlage.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821