ACQUISTATO IL .....

"il Fresco" Prosecco Treviso DOC Spago



Super fresco e divertente

Super fresco e divertente, questo Prosecco DOC proveniente dalla provincia di Treviso e proposto da Villa Sandi, è confezionato con il classico tappo in sughero che spunta di qualche millimetro dal collo della bottiglia ed è assicurato con un cordino resistente, uno spago, con una legatura accurata. Questo sistema tradizionale di chiusura della bottiglia viene oggi riservata solo a poche preziose bottiglie al di fuori della regione. Il Prosecco proposto qui è leggermente meno frizzante del classico spumante, tanto da essere classificato come "frizzante". Giallo paglierino scarico, ha profumi intensamente fruttati e floreali, con piccole note di fiori e di frutta matura, oltre che citrine. Ottimo come aperitivo, è il vino da stappare in tutte le occasioni conviviali. Perfetto con piatti semplici a base di pesce, accompagna perfettamente anche un pollo ruspante o un galletto alla brace.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.

La Vigna

Terreno	Da colline di origine morenica alla pianura con terreni di origine alluvionale di medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera semplice, doppio capovolto e raggi
Densità imp.	2300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	10.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato in serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione del vino frizzante. Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, il vino frizzante è pronto per l'imbottigliamento.
Sensazioni	Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage sottile e delicato. Al bouquet è fruttato e floreale con piccole note aromatiche e citrine. Al gusto è vivace e fresco. Ha un corpo snello ed elegante con piacevole persistenza aromatica e fruttata.

© 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