ACQUISTATO IL .....

"1868" Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

La bollicina piacevolmente secca… molto secca



La Vigna

Terreno I terreni, paricolarmente calcarei, si presentano poco profondi e sono costituiti prevalentemente da arenarie e conglomerati.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot o Doppio Capovolto

Densità imp. 2500

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Veneto

Uve GLERA 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Dopo un'attenta selezione dei grappoli il primo passaggio del processo di vinificazione è quello della pressatura che, per disciplinare, può avvenire solo all'interno del comune di Valdobbiadene. L'uva viene portata in cantina e quindi immediatamente pigiata con apposite presse, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da ottenere il mosto fiore. Questo mosto, ancora torbido, viene lasciato decantare a freddo (5-10°C) in vasche d'acciaio. Dopo 10-12 ore la parte limpida del mosto viene separata dal deposito e avviata alla prima fermentazione. Durante questa fase, della durata di circa 15-20 giorni, i lieviti inoculati trasformano gli zuccheri in alcool ed anidride carbonica; il tutto avviene ad una temperatura controllata di 16-20°C. Da questo processo si ottiene il vino base, un prodotto privo di zuccheri con una gradazione alcolica attorno ai 10°, punto di partenza per la presa di spuma. La spumantizzazione, attraverso il metodo Charmat, avviene in autoclavi, dove il vino viene introdotto insieme allo zucchero e ad i lieviti. Durante questa fase, che

dura meno di 30 giorni, i lieviti utilizzano lo zucchero principalmente per la produzione di CO2, ovvero le bollicine. Questa tecnica permette di preservare gli aromi dell'uva, che si traducono in un vino floreale e fruttato, di grande eleganza e freschezza gustativa.

Sensazioni Bouquet fresco, sapido ed elegante. Rivela sentori floreali e lievemente agrumati. Al gusto si rivela asciutto ed austero.

Per chi ama il Prosecco, quello buono, ma da sempre fatica a portarlo in tavola perché "un po' troppo morbido", questa esclusiva versione proposta da Carpenè Malvolti rappresenta la svolta definitiva. Elegante Extra Brut, dunque secco, molto secco, questo spumante è fatto per essere goduto a pieno in abbinamento con piatti di pesce o di carne non eccessivamente saporiti. Si tratta, dunque, di un Prosecco davvero a tutto pasto. Lo possiamo servire come aperitivo, in abbinamento al classico tagliere di salumi e formaggi, per poi accostarlo a un primo piatto delicato e sfizioso come uno spaghettino alle vongole. E poi magari proseguire con un secondo delicato come un arrosto di vitello o un saporito coniglio alla cacciatora. Non ci sono limiti alla fantasia. Il vino è buono, sapido ed elegante.

Fermi tutti. Qui si fa la storia. Del vino, ovviamente. Stiamo per entrare nel cuore della cantina dove il Prosecco ha preso vita per la prima volta. E per farlo non si può trascurare la figura dell'illustre scienziato, chimico, ricercatore, padre della moderna enologia e tra i primi artefici della spumantistica Italiana. Il fondatore della Carpene? Malvolti e della prima scuola enologica d'Italia. Stiamo parlando di Antonio Carpenè che, in contatto con i più importanti scienziati dell'epoca, scrive trattati di enologia e brevetta nuove tecnologie per la produzione dei vini. Antonio Carpene?, insieme a tre soci, fonda a Conegliano la Società Enologica Trevigiana, e pochi anni dopo, grazie al sostegno dell'amico Cav. Angelo Malvolti, la trasforma nel primo Stabilimento Vinicolo Trevigiano Carpene? Malvolti. Il 1873 è un anno fondamentale. E' proprio allora, infatti, che debutta il Prosecco. E lo fa letteralmente con il botto, dato che viene presentato addirittura all'Esposizione Universale di Vienna. Antonio Carpenè era riuscito a trasformare il vino locale, fino ad allora prodotto solo dai contadini di Conegliano e Valdobbiadene per proprio uso e consumo e con metodi casalinghi ed empirici, in un vino di fama internazionale realizzato, per la prima volta, con metodi e rigore scientifici. Oggi alla guida dell'azienda c'è Rosanna Carpene?, esponente della quinta generazione della dinastia più longeva della spumantistica italiana. E con lei il padre Etile, attuale Presidente e principale artefice dello sviluppo economico e produttivo dell'azienda.

© 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