ACQUISTATO IL .....

"Gaggiandre" Prosecco DOC Biologico Extra Dry



Il buon Prosecco amico della natura

Gaggiandre non è solo un vino buono. E' anche un prodotto che Astoria ha pensato e sviluppato nel più completo rispetto dell'ambiente. Astoria, infatti, ha deciso di proteggere il suo paesaggio con la creazione di vini biologici come questo Prosecco DOC, piacevolmente fruttato e floreale. Come tutti i vini della linea Venice, anche questo Prosecco è proposto nella iconica bottiglia decorata. In questo caso, a sottolineare maggiormente la vicinanza di questo prodotto con la natura, la capsula e l'etichetta sono realizzate in un bel colore verde acceso. Impossibile non notare una bottiglia così vivace sul tavolo. Le uve provengono da vigne di circa 15 anni di età, dell'area collinare del Trevigiano. Ovviamente vigne condotte rigorosamente in regime di viticoltura Biologica. Vendemmia manuale in settembre, la vinificazione delle basi avviene in acciaio a temperatura controllata, e il vino nuovo viene mantenuto sulla propria "feccia nobile" per circa un mese prima di essere filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. Ottimo come aperitivo, questo spumante si presta anche a essere abbinato a primi piatti dal sapore deciso e speziato. Perfetto anche con i piatti della cucina asiatica.

Se oggi il Prosecco è prodotto in oltre mezzo miliardo di bottiglie l'anno e viene venduto in tutti gli angoli del mondo, certamente qualche merito va riconosciuto anche ad aziende come Astoria. Guidata dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato, Astoria Wines, infatti, è tra i massimi rappresentanti di questo mondo. Nata nel 1987, Astoria non è la classica azienda vinicola legata alle tradizioni e al rassicurante mondo antico. Astoria, al contrario, oltre a produrre buoni vini è da sempre attenta alle nuove tendenze e a restare al passo con i tempi. Non a caso è oggi considerata una delle aziende più trendy d'Italia, presente con i suoi vini nella ristorazione più esclusiva, nelle enoteche più importanti e nei migliori locali notturni. Il cuore produttivo dell'azienda Astoria ha sede nella propria Azienda Agricola, "Tenuta Val De Brun" di Refrontolo, che si trova nel cuore della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Quaranta ettari situati in una delle zone viticole più belle d'Italia da cui provengono tutti i vini più iconici dell'azienda. Sullo scaffale, invece, è difficile non riconoscere al volo una bottiglia targata Astoria. Merito di packaging sempre molto particolari e di uno stile decisamente inconfondibile.

La Vigna

Terreno	argilloso, sassoso
Esposizione	Est
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pressatura soffice delle uve, spumante metodo charmat
Sensazioni	Piacevole spumante Prosecco

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