ACQUISTATO IL .....

"Erres" Valdobbiadene DOCG Extra Brut

Inedita bollicina a tutto pasto

Perché rinunciare al piacere di un buon Prosecco mentre si pranza o si cena? Solo perché nella sua formula tradizionale questo eccellente spumante ha una leggera punta di dolcezza di troppo? Problema risolto con questo Erres, Valdobbiadene DOCG proposto da Serre di Pederiva in una inedita versione Brut Nature. Con pochi, pochissimi zuccheri residui, senza per questo perdere in piacevolezza e facilità di beva. Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, questo Prosecco Superiore ha una spuma soffice e persistente, ben alimentata da un perlage fine e incessante. Al naso dominano le note di frutta fresca e fiori estivi. In bocca, invece, è fresco e croccante. E', sottolineano i suoi produttori, lo spumante ideale per i palati esigenti ma soprattutto per chi vuole provare nuove esperienze gustative. Ottimo come aperitivo, non ha problemi ad accompagnare tutto il pranzo. Buono con primi a base di pesce, come uno spaghettino allo scoglio, sa accompagnare bene anche piatti delicati di carne bianca. Da provare, ad esempio, con il classico pollo arrosto.

Quella di Serre di Pederiva è una bella storia di famiglia. Una delle tante di emigranti, costrette ad abbandonare le proprie terre per andare a cercare fortuna nel mondo. Ma poi tornati al proprio paese per ri-acquistare le proprie terre e realizzare il sogno di metter su famiglia nei luoghi amati. In questo caso ci troviamo sulle colline di Valdobbiadene e i protagonisti della storia sono Camillo Pederiva e Rosa Mattiola che, nel 1956, riuscirono a coronare il proprio sogno acquistando degli appezzamenti dai conti Brandolini d'Adda intorno a Combai di Miane. Seguirono anni di intenso lavoro per rimodernare i rimettere in ordine i vigneti. Ma oggi, grazie anche all'impegno dei due figli, Luca e Marco, l'azienda ha raggiunto standard qualitativi eccezionali.

La Vigna

Terreno Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

Esposizione Sud

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra brut

Provenienza Veneto

Uve 100% Glera

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

Sensazioni All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con spuma brillante e perlage fine e persistente. Frutta fresca e fiori estivi ne completano il profumo particolarmente secco e croccante. E' ideale per i palati esigenti e per chi vuole provare nuove esperienze gustative.

© 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