



ACQUISTATO IL

Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Prosecco sì, ma Extra Brut



La tendenza è chiara. Con il passare degli anni, gli appassionati di vini con le bollicine cercano sempre più spesso prodotti con bassi dosaggi. Vini più secchi e meno ruffiani. Ottimi in mille occasioni, piacevolmente versatili e facili da abbinare anche in tavola. Di questo ne sono convinti anche in casa Spagnol dato che, ormai dal 2017, già propongono un'inedita versione del loro Prosecco Superiore DOCG Extra Brut, senza zuccheri aggiunti. Una versione sorprendentemente piacevole e caratterizzata da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e ricco, con richiami immediati ai fiori bianchi e alla frutta fresca. In bocca è ben armonico, persistente e sapido. Ottimo per iniziare alla grande con un aperitivo di qualità e proseguire con la stessa bollicina per tutto il pasto. Da provare con la classica frittura di pesce.

Nonno Oni inizia a scrivere la storia di Domus PictA già alla metà dell'800. Già allora, infatti, la famiglia Spagnol produceva Prosecco con le uve raccolte nei propri vigneti. Un legame con il territorio che ha consentito a Domus PictA di lavorare con scrupolo e passione poche etichette selezionate. Tra le migliori del loro territorio. Un atto d'amore per la propria terra, un catalogo di piccole eccellenze che dovrebbero entrare a far parte del bagaglio di conoscenze di tutti i veri appassionati di bollicine.

La Vigna

| | |
|---------------------|--|
| Terreno | terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso |
| Esposizione | Sud |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 3300 |

Il Vino

| | |
|-----------------------|--|
| Tipologia | Vino spumante brut |
| Provenienza | Veneto |
| Uve | 100% glera |
| Gradazione | 11.5% vol |
| Temp. Servizio | 8 gradi |
| Quando Berlo | entro 1 anno |
| Abbinamento | Aperitivo, Menu di pesce |
| Vinificazione | Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. |

Sensazioni Dalla Tenuta Giussin in Col San Martino, 16 ettari di cui 12 coltivati a vigneto, un Prosecco secco e armonico al palato, persistente e piacevolmente sapido. Profumo di grande ampiezza, con note di fiori bianchi, mughetto e mela verde. Ideale con gli antipasti, ottimo come aperitivo.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821