ACQUISTATO IL .....

"Alice" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry



Gradevole e piacevolmente rinfrescante

Anche se sei un creativo e i tuoi vini sono (spesso) fuori dagli schemi, qualche volta è bene rimanere all'interno del solco segnato dalla tradizione. Specie se la tradizione è amata come quella del Prosecco Superiore di Valdobbiadene. E così anche Le Vigne di Alice propongono, con questo "Alice", una versione classica e tradizionale del Prosecco Extra Dry. Prodotto con Glera in purezza, questo spumante viene lavorato con il classico Metodo Charmat, in modo da valorizzare al massimo il profilo aromatico delle uve di partenza. Gradevole e piacevolmente rinfrescante, questo vino esprime perfettamente il carattere del pregiato terroir di Valdobbiane. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti e un perlage di buona finezza. Al naso offre un bouquet delicato, con profumi floreali e fragranti aromi di frutta a polpa bianca. In bocca è morbido e vellutato, succoso e maturo. Ottimo come aperitivo, può accompagnare anche piatti delicati come una tartare di tonno o di salmone.

Ci sono aziende che sono in grado di rappresentare fin dal primo incontro l'idea stessa che le ha create. E tra questa c'è senza alcun dubbio Le Vigne di Alice, bella realtà veneta, nata dall'intraprendenza e lo spirito artistico di Cinzia Canzian. La sua avventura inizia ufficialmente nel 2005, quando abbandona la cantina di famiglia situata a Carpesica, piccola frazione di Vittorio Veneto, per crearne una tutta sua. L'area è quella tra Valdobbiadene e Conegliano, dove Cinzia inizia a produrre i classici spumanti Charmat ma iniziando fin da subito a sperimentare anche nuove strade. Nei suoi 5 ettari, buona parte coltivato a Glera, trovano spazio anche alcuni vitigni storici della regione, come il Vardiso, la Boschera e il Marzemino. In cantina, invece, le più moderne attrezzature sono il regno di Francesca Bonicelli, amica di lunga data di Cinzia e grande professionista. La loro filosofia di vita? Life is a bubble. La vita è una bollicina… Cos'altro bisogna aggiungere?

La Vigna

Terreno	Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a 18-20°C, affinamento su fecce fini dai 45 ai 60 giorni. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat e rifermentazione per circa 45-60 giorni.
Sensazioni	Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante. Sentori netti di fiori e frutta descrittivi l'uva Glera, caprifoglio, acacia, pera, mela. Fresco, sapore netto, delicato, fruttato.

© 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