ACQUISTATO IL .....

"Tajad" Brut



Oltre alla Glera c'è di più

Ci sono i classici Prosecco. E perfino i più raffinati Valdobbiadene Conegliano Prosecco Superiore. E poi c'è il Tajad firmato da Le Vigne di Alice. Spumante Brut, metodo Charmat, si ispira al taglio classico dei vini della zona di Conegliano, dove, oltre alla Glera erano previsti anche altri vitigni autoctoni, come il Verdiso e la Boschera. Se siamo alla ricerca di una bollicina interessante e vogliamo stupire i nostri amici con una bottiglia unica nel suo genere, questa è quasi una scelta obbligata. I suoi aromi, floreali e fruttati, colpiscono per intensità e complessità, senza perdere quella punta di sana immediatezza che rappresenta la fortuna stessa del Prosecco. La lavorazione dei vini base destinati alla presa di spuma si completa con un periodo di circa due mesi in contatto con i propri lieviti, per aggiungere complessità e struttura. La presa di spuma, poi, avviene in autoclave e si protrae per quasi due mesi. Tajad si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso, con un perlage fine e continuo. Al naso, oltre alla componente fresca, è facile rilevare sensazioni di crosta di pane, dovute al prolungato contatto con i lieviti. In bocca è fresco e vivace, con un bel frutto succoso e un finale piacevole.

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 misto argilloso calcareo, con profondità variabile
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera Verdiso Boschera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a 18-20°C, affinamento su fecce fini per 45 giorni. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat e fermentazione per circa 45 giorni.
Sensazioni	Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante. Sentori netti di frutta, mela selvatica e pera e anche crosta di pane. Fruttato di buona pienezza e struttura.

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