ACQUISTATO IL .....

"Marai de Marai" Spumante Extra Dry



La bollicina che non passa inosservata

Marai de Marai non è il classico Prosecco Superiore. E' per certi aspetti il suo progenitore. Nasce, infatti, da una ricetta del nonno Gio che Carlo ha ripensato e attualizzato. Spumante, con quella punta di residuo zuccherino che rende il tutto più semplice, nasce da un classico uvaggio trevigiano, con Glera, ovviamente, e Verdiso. La bottiglia ha un "look" estremamente moderno e accattivante. E' fatta per attirare l'attenzione ovunque sia proposta. Ma quello che stupisce davvero è la qualità del contenuto. Giallo paglierino reso ancora più brillante da un perlage fine e incessante, Marari de Marai ha profumi fragranti di frutta a polpa bianca e di fiori appena colti. Una traccia di crosta di pane apre infine a un assaggio fresco, equilibrato, asciutto e verticale. La chiusura, poi, spicca per pulizia. E' la bollicina che si condivide con piacere. Ottima come aperitivo, è perfetta per accompagnare piatti semplici ma sfiziosi, come un crudo di pesce o una tartare. Da provare con il sushi e il sashimi.

Dal 1986 Carlo Biasiotto e la sua famiglia sono l'anima di una delle aziende spumantistiche più apprezzate d'Italia. Stiamo parlando di Foss Marai, uno dei simboli del Prosecco di qualità. L'azienda si trova nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene, a Guia. Qui, in una valle chiamata Marai, in uno splendido contesto collinare ricoperto da vigne di Glera, la famiglia produce i suoi spumanti. L'obiettivo è quello di dar vita a una linea di prodotti unici, capaci di distinguersi in uno scenario estremamente affollato. A partire dalla forma e dal design delle bottiglie, uniche e ricercate, e dal lungo e meticoloso lavoro di recupero dei vitigni tradizionali, spesso usati nella produzione degli spumanti di alta qualità prodotti dall'azienda. Il lavoro di ricerca e di rinnovamento sono praticamente costanti e per questo il motto della famiglia Biasotto è "leniter in itinere", che in latino significa lentamente in cammino. Un cammino iniziato anni fa in un angolo remoto delle più belle colline del mondo e che proseguirà incessantemente fino a raggiungere ogni angolo del mondo. Eccellenza e qualità rigorosamente made in Italy.

La Vigna

Terreno	Rive e Cartizze
Esposizione Allevamento	Guyot Doppio
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	glera, verdiso
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	da subito
Abbinamento	Elegante, versatile, ammiccante per ogni momento della giornata. Gusto gentile e asciutto
Vinificazione	Vitigni uve autoctone
Sensazioni	Giallo paglierino, dal perlage piuttosto fine. Al naso esprime profumi fragranti di frutta a polpa bianca e di fiori appena colti. Una traccia di crosta di pane apre ad un assaggio fresco, equilibrato, asciutto e verticale, la cui chiusura spicca per pulizia.

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