ACQUISTATO IL .....

A3 Asolo Prosecco SUperiore DOCG Extra Brut 2024



A, come Asolo

Le uve dell'A3, Prosecco Asolo DOCG Extra Brut proposto qui da La Tordera, provengono da un vigneto particolarmente ventilato, dove il terreno è ricco di minerali ed è particolarmente indicato per la realizzazione di vini strutturati. La vendemmia si svolge a mano e per la lavorazione è ispirato alla filosofia green aziendale. A3, infatti, ha il 50% di solfiti in meno rispetto a un vino tradizionale. Il 3, invece, fa riferimento ai grammi di residuo zuccherino presenti nel vino finito che lo rendono un Extra Brut dalla forte personalità ed estremamente piacevole. Colore brillante, giallo paglierino, nel calice rivela un perlage particolarmente fine, con bollicine persistenti. Al naso si fa apprezzare per le delicate note di fiori bianchi, come l'acacia, mentre in bocca si caratterizza per il suo interessante equilibrio, tra freschezza, tipica dell'uva Glera, e il suo finale particolarmente secco e asciutto. Semplicemente perfetto come aperitivo, questo spumante è ideale anche in abbinamento a piatti a base di pesce, come una tipica grigliata o un goloso fritto misto.

La Tordera è un'azienda vitivinicola familiare che si trova sulle colline di Valdobbiadene. Oggi è gestita da tre fratelli, Renato, Gabriella e Paolo Vettoretti, sostenuti dai genitori Pietro e Mirella. L'azienda, però, risale ai primi del '900, quando il bisnonno Bepi, nel lontano 1918, ha messo a dimora le prime viti ed ha iniziato a curare personalmente il vigneto. Nel 2018 è stato festeggiato questo importante anniversario: "100 anni di Viti e Vita". Il nome "La Tordera" deriva da quello di una una dolce collina nel territorio del Cartizze. Questa collina anticamente ospitava un roccolo, comunemente chiamato Tordera dove, nella stagione autunnale, i tordi scendevano dalle vicine montagne in cerca di cibo tra i filari dei vigneti. Sempre attenti alle innovazioni, a La Tordera non si è mai dimenticato il legame con la terra e le sue tradizioni. Oggi l'azienda agricola cerca una viticoltura sempre più green e in armonia con l'ambiente.

La Vigna

Terreno	ricco di minerali
Esposizione	Nord Est
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	135

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11.5
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pressatura soffice con eliminazione della torchiatura, presa di spuma quattro settimane a temperature più basse
Sensazioni	vino con particolare equilibrio tra una leggere freschezza tipica dell'uva Glera ed un finale secco ed asciutto

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