



ACQUISTATO IL .....

Prosecco Treviso DOC Frizzante Spago

NV

## Il Prosecco ispirato alla tradizione



Svinando®

Amanti dei vini della tradizione fatevi avanti. Quello che La Tordera propone qui, infatti, è un vino che appartiene alla storia del Prosecco, un prodotto che unisce tradizione e artigianalità. La classica chiusura a spago, infatti, è uno dei più antichi sistemi di ancoraggio dei tappi di sughero alle bottiglie di vino, precursore dell'attuale gabbietta. Un processo di chiusura interamente realizzato a mano che oggi viene proposto su un divertente vino frizzante, Prosecco DOC Treviso. Nasce da una pressatura soffice e successiva fermentazione in autoclave che viene arrestata quando la pressione interna sfiora i 2,5 bar. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage appena presente, che rende l'aspetto del calice ancora più brillante. Al naso è facile distinguere le note tipiche di mela renetta, pera e lime. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente aromatico, fresco e leggermente sapido. Un vino armonico, con un buon equilibrio tra tutte le sue componenti, pur essendo leggermente sbilanciato verso la morbidezza. È il vino da aperitivo per eccellenza. Ideale con il tradizionale tagliere di formaggi e affettati, accompagna bene anche piatti leggeri a base di pesce.

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 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** suolo evoluto contenente argilla alluvionale

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** doppio capovolto

**Densità imp.** 180

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco frizzante

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera 100%

**Gradazione** 10.5

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** pressatura soffice e successiva fermentazione in autoclave fino ad arrivare ad una pressione massimo di 2,5 bar - pressione max prevista per vini frizzanti

**Sensazioni** Viano piacevolmente aromatico, fresco e leggermente sapido

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