ACQUISTATO IL .....

Prosecco Treviso DOC Frizzante Spago NV



Il Prosecco ispirato alla tradizione

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, èuno 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 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