ACQUISTATO IL .....

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato Brut 2020

La punta di diamante della cantina



Prosecco Superiore DOCG Brut Millessimato. In pratica la punta di diamante della produzione di Bellussi Spumanti a Valdobbiadene. Uno spumante semplice ma non banale, ottimo come aperitivo ma perfetto anche come accompagnamento a un pranzo o a una cena tra amici. Prodotto con uve Glera in purezza, il vino base nasce da una vinificazione in bianco. Una lavorazione super delicata che prende il via con una pressatura soffice dei grappoli e una resa massima del 70%. Dopo la prima fermentazione alcolica, il vino viene posto in autoclave per la fase di spumantizzazione con il metodo Charmat lungo. Nasce così uno spumante di qualità, caratterizzato da un colore giallo paglierino chiaro e una bella effervescenza abbondante. Al naso rivela aromi freschi e fini, con netti ricordi di agrumi e fiori bianchi. In bocca, invece, grazie a un dosaggio contenuto, si rivela piacevolmente secco e ben equilibrato. A tavola chiama a gran voce un abbinamento con piatti a base di pesce.

Siamo nel cuore di una delle regioni vinicole più affascinanti d'Italia. Le verdi colline di Valdobbiadene, dove il vitigno Glera regna quasi incontrastato, dando vita alle bollicine che il mondo intero invidia all'Italia. E' qui che nel 1993 un visionario imprenditore, Enrico Martellozzo, acquista una bella azienda vinicola, la Bellussi Spumanti, con l'obiettivo di rilanciarne il marchio, puntando a rafforzare la propria posizione in Italia e all'estero, grazie a standard qualitativi particolarmente alti. In quest'ottica Bellussi ha investito molto negli ultimi anni, acquistando macchinari e attrezzature sempre moderne e raggiungendo livelli tecnologici elevatissimi. Questo, insieme a rigide procedure di trattamento della materia prima, ha permesso all'azienda veneta di raggiungere tutti i suoi obiettivi, raccogliendo premi e consensi dalla critica più severa sia in Italia che all'estero.

La Vigna

Terreno	Collinare, argilloso calcareo.
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In bianco, con pressatura soffice e resa max. 70%. Metodo Charmat a lunga fermentazione.
Sensazioni	Vino bianco spumante ottenuto da una selezione di uve Glera e spumantizzato secondo il metodo Charmat. Ha un sapore secco ma ben equilibrato, che lo rende ideale come aperitivo o come accompagnamento a tutti i piatti.

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