ACQUISTATO IL .....

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Delicato al naso, piacevole e armonico al palato



Il duro lavoro ripaga. Sempre! E lo si capisce bene quando si ha la possibilità di assaggiare una bollicina come questa. Domus PictA ricava le uve di partenza dai suoi vigneti situati nel cuore delle colline della DOCG. Un luogo magico che ogni appassionato di vino dovrebbe visitare almeno una volta nella vita. Le uve Glera, raccolte al giusto grado di maturazione, danno vita a un vino delicato al naso e piacevole e armonico al palato. Una base ideale per essere trasformato in un divertente spumante grazie al metodo Charmat, in autoclave a temperatura controllata. In questo caso si tratta di una versione Extra Dry, dunque caratterizzata da un leggero residuo zuccherino a renderlo ancora più piacevole. Appena versato, nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naturale perlage è abbondante e incessante e ricopre la superficie del vino con un bello strato di schiuma morbida che sparisce naturalmente dopo alcuni secondi. Al naso si scopre un vino caratterizzato da un bouquet estremamente elegante, con note agrumate e di fiori bianchi in bella evidenza. In bocca, invece, dominano i toni fruttati tipici, della mela e degli agrumi maturi. Buono come aperitivo, può anche essere proposto con un tagliere di formaggi freschi o un pinzimonio di verdure.

Nonno Oni inizia a scrivere la storia di Domus PictA già alla metà dell'800. Già allora, infatti, la famiglia Spagnol produceva Prosecco con le uve raccolte nei propri vigneti. Un legame con il territorio che ha consentito a Domus PictA di lavorare con scrupolo e passione poche etichette selezionate. Tra le migliori del loro territorio. Un atto d'amore per la propria terra, un catalogo di piccole eccellenze che dovrebbero entrare a far parte del bagaglio di conoscenze di tutti i veri appassionati di bollicine.

La Vigna

Terreno	terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	100% glera
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni	Dalle colline della DOCG uno spumante che sa offrire tutte le incantevoli virtù della sua terra eletta. Delicato al naso e piacevole e armonico al palato. Note floreali di glicine e acacia. Sentori di mela e agrumi. Perlage minuto, fine e persistente.

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