ACQUISTATO IL .....

"Alnè" Prosecco DOC Extra Dry Millesimato 2025 2025



Vino equilibrato e fresco

Partiamo dal nome. Alnè si riferisce a un'antica fonte d'acqua attorno alla quale, in un lontano passato, si insediarono le prime popolazioni stanziali della zona. Questo permise lo sviluppo della comunità e il diffondersi dell'agricoltura ai piedi delle sinuose colline di Vidor. Qui, grazie alle caratteristiche del suolo, argilloso e alluvionale, in particolare fiorì la coltivazione della vite. Secoli dopo, da queste stesse terre, l'azienda La Tordera ricava le uve con cui produce questo interessante Spumante Alnè Extra Dry, un vino equilibrato e fresco. Nel bicchiere si presenta di un bel colore brillante, giallo paglierino tendente al verdognolo. Il perlage è fine e persistente e permette di cogliere subito i delicati profumi del suo bouquet. In particolare note di frutta, con sentori di mela verde e di pera. Poi floreali, con il glicine e i fiori di vaniglia. In bocca, invece, si scopre un vino ben equilibrato e fresco, con aromi di frutta ben valorizzati da una buona vivacità. Spumante piacevolmente persistente, ha un finale lungo ed elegante. Ideale per l'aperitivo, questo Alnè Extra Dry accompagna bene piatti delicati a base di crostacei. Buono anche con il classico filetto di Pesce San Pietro alla brace.

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
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma 4 settimane a temperatura controllata
Sensazioni	vino equilibrato molto fresco, con aromi di frutta , sentori di mela verde e note di pera

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