



ACQUISTATO IL

"Fanò" Asolo Prosecco Superiore DOCG

Sapido e asciutto



Svinando

La linea Venice Collection di Astoria è composta da sei iconici spumanti pensati per rendere omaggio alla città di Venezia, alla sua storia e alla millenaria sapienza dei suoi maestri vetrai. Vi appartiene anche questo Fanò, Asolo Prosecco Superiore DOCG, proposto in versione Extra Brut. "Lontano dai fasti della Venezia del Settecento, un grande fanale a tre luci - il Fanò - rischiarava il mare gonfio dall'alto della nave di Andrea Pisani, valoroso eroe della flotta veneziana..." Con queste parole la visionaria azienda veneta introduce questa elegante etichetta, dedicata ai cultori delle bollicine sapide e asciutte. Glera in purezza, proveniente dai colli dell'asolano, questo Extra Brut ha un perlage fine e persistente. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro, con note eleganti e fruttate. In bocca, invece, è gradevolmente acidulo e asciutto. Proprio come ce lo aspetteremmo. Bollicina super versatile, può accompagnare con soddisfazione sia gli aperitivi tipici del veneziano, sia pranzi e cene eleganti. Con il suo bassissimo contenuto zuccherino, infatti, non è certo un problema scovare il piatto giusto per valorizzarlo al meglio. Antipasti, primi o secondi, non importa cosa. L'importante è che non manchi mai una bottiglia di questo vino in frigorifero.

Se oggi il Prosecco è prodotto in oltre mezzo miliardo di bottiglie l'anno e viene venduto in tutti gli angoli del mondo, certamente qualche merito va riconosciuto anche ad aziende come Astoria. Guidata dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato, Astoria Wines, infatti, è tra i massimi rappresentanti di questo mondo. Nata nel 1987, Astoria non è la classica azienda vinicola legata alle tradizioni e al rassicurante mondo antico. Astoria, al contrario, oltre a produrre buoni vini è da sempre attenta alle nuove tendenze e a restare al passo con i tempi. Non a caso è oggi considerata una delle aziende più trendy d'Italia, presente con i suoi vini nella ristorazione più esclusiva, nelle enoteche più importanti e nei migliori locali notturni. Il cuore produttivo dell'azienda Astoria ha sede nella propria Azienda Agricola, "Tenuta Val De Brun" di Refrontolo, che si trova nel cuore della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Quaranta ettari situati in una delle zone viticole più belle d'Italia da cui provengono tutti i vini più iconici dell'azienda. Sullo scaffale, invece, è difficile non riconoscere al volo una bottiglia targata Astoria. Merito di packaging sempre molto particolari e di uno stile decisamente inconfondibile.

La Vigna

Terreno calcareo sassoso

Esposizione Nord Est

Allevamento Sylvoz

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra brut

Provenienza Veneto

Uve Glera 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione vinificazione in bianco con pressatura soffice presa di spuma metodo charmat

Sensazioni spumante asciutto, sapido di pronta beva

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821