



ACQUISTATO IL

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato 2021

2021

Un classico in rosa



Serena Wines 1881 è da sempre attenta alle tematiche sociali, nel corso della sua Storia ha infatti sostenuto vari progetti. Quest'anno l'azienda ha deciso di unire due valori molto importanti, l'inclusività e lo sport. Da questa unione nasce la Special Edition realizzata in collaborazione con Obiettivo3, centro di ascolto per lo sport paralimpico fondato da Alex Zanardi. Per ogni bottiglia venduta l'azienda devolverà infatti parte del ricavato all'associazione. Questo prosecco è dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

Siamo nel cuore della regione del Prosecco. Qui, tra le grandi aziende del territorio, si trova Serena Wines 1881. Siamo a due passi da Conegliano, dove le colline sono gentili e le vigne cariche di grappoli succosi. Serena Wines è, a discapito delle dimensioni, un'azienda rigorosamente familiare, guidata oggi dalla quarta e dalla quinta generazione, incarnate da Giorgio e Luca Serena. Oggi le proprietà dell'azienda sono suddivise tra quattro tenute, dalle quali provengono buona parte delle uve usate per produrre i buoni vini della tradizione. Il Prosecco, in particolare, sia nella versione DOC che nelle due varianti DOCG, Asolo e Conegliano Valdobbiadene, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda. Da alcuni anni, inoltre, Serena Wines è anche proprietaria di una piccola maison in Champagne.

La Vigna	
Terreno	composti di arenarie e marne
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Sylvot
Densità imp.	2300
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Veneto
Uve	88% glera, 12% pinot nero
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Seconda fermentazione in autoclavi di acciaio, dove il vino resta a temperatura e pressione controllata insieme a lieviti e zucchero, che si trasformano in alcol e anidride carbonica.
Sensazioni	sentori di fiori bianchi e rossi, note fruttate di mela, pera e piccoli frutti rossi come fragola e lampone.

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