ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Treviso Extra Dry Millesimato 2021 2021



Un classico in Extra Dry

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. Questa Special Edition è un extra dry giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni. Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

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 famigliare, 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 extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il vino viene messo insieme a zuccheri e lievito in autoclavi di acciaio a temperatura e pressione controllate, dove resta per circa un mese. I lieviti mangiano gli zuccheri e creano così alcol e anidride carbonica.
Sensazioni	Il perlage presenta una grana fine e persistente. Il profumo è gradevole, di mela Golden, con note di pompelmo. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole ed armonico di grande piacevolezza.

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