ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC "Villa Mura" 2022



Bella la bottiglia, buono il vino

Bella la bottiglia che ricorda l'estate e le belle domeniche al mare o al lago. E buono il vino, Prosecco DOC Villa Mura, in versione Brut. Quindi secco ma non estremo, versatile e perfetto in più di una occasione. Come se questo non bastasse, lo propone Casa Vinicola Sartori, una delle storiche realtà venete, famosa in tutto il mondo per la qualità ineccepibile dei suoi prodotti. Villa Mura, Glera in purezza, nasce da una pigiatura soffice delle uve, vendemmiate intorno alla metà di settembre, quando hanno raggiunto la perfetta maturazione, pur conservando il giusto grado di acidità. Segue una fermentazione a temperatura controllata e la delicata fase di presa di spuma, ottenuta con il metodo Charmat in autoclave. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino leggermente scarico, con lievi riflessi verdognoli. Al naso è piacevolmente fruttato con sentori netti di mela Golden, pera e fiori d'acacia. In bocca, invece, è fresco, piacevole, con buon equilibrio tra acidità e morbidezza. Perfetto come aperitivo, la sua versatilità si dimostra sulla tavola, dove non teme l'abbinamento con piatti delicati a base di pesce e perfino con la pizza. Provare, per credere...

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna

Terreno	Calcareo, alluvionale
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	glera
Gradazione	11%vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	pigiatura soffice delle uve vendemmiate intorno alla metà di settembre e fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma viene ottenuta con il metodo Charmat
Sensazioni	Colore giallo paglierino leggermente scarico con lievi riflessi verdognoli. Al naso è piacevolmente fruttato con sentori di melagolden, pera fiori d'acacia. Al palato è fresco, piacevole, con buon equilibrio tra acidità e morbidezza

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