ACQUISTATO IL .....

"Più" Vino Bianco Frizzante NV



Semplice fresco e pulito

La sua bottiglia, o meglio l'etichetta, non passa certo inosservata. E il vino? Semplice fresco e pulito. Perfetto per rimanerci poco in bottiglia. Destinato ad allietare una serata tra amici o un aperitivo senza pensieri. Stiamo parlando di The Frosty, il bianco frizzante proposto da Costaross, marchio giovane della Serena Wines. Ideale per accompagnare ogni momento della giornata, questo bianco veneto è caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e leggero e permette di coglierne fin da subito il delicato bouquet, pulito e di buona intensità. Sentori leggermente fruttati, di mela e frutta verde fresca, in bocca si rivela di media struttura. Fresco e con una vena leggermente abboccata. Da provare...

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve bianche
Gradazione	10.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Nel processo di produzione del Vino Bianco Più Frizzante viene utilizzato un blend di uve bianche. Ricezione di vino già fermentato, che viene sottoposto a filtrazione e refrigerazione. Il vino viene poi inserito in serbatoi pressurizzati insieme ai lieviti e alla spedizione di liquore, per consentire l'avvio della prise de mousse (seconda fermentazione). Una volta completata, il vino viene filtrato e nuovamente refrigerato, per ottenere un vino limpido e senza difetti. Infine, il vino viene imbottigliato in condizioni isobariche, etichettato e venduto al cliente.
Sensazioni	Bianco frizzante, gradevole e fresco, adatto ad ogni aperitivo e dal packaging moderno e accattivante. Rivolto ad un pubblico vasto e dinamico, ideale per accompagnare ogni momento della giornata. Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e leggero, dall'olfatto pulito e di buona intensità. Sentore leggermente fruttato di mela e frutta verde. Di media struttura, fresco, con una vena leggermente abboccata.

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