ACQUISTATO IL .....

Spumante "Gran Cuvée" Extra Dry NV

Bollicina giovane e spensierata



Cercate un vino fresco, frizzante e che doni felicità fin dal primo sorso? Lo avete trovato! Stiamo parlando di Costaross e del suo Gran Cuvée Extra Dry. Una bollicina giovane e spensierata che Serena Wines produce a partire da una selezione di uve bianche del Nord Est. Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico e dal perlage vivace, ha profumi gradevolmente freschi, con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca. In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa. Ottimo come aperitivo, questo spumante sa accompagnare anche primi e secondi piatti di pesce delicato. Ma è ideale anche per una serata di chiacchiere tra amici o un aperitivo, magari in giardino (stagione permettendo).

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 spumante extra dry
Provenienza Uve	Blend di uve bianche
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Nel processo di produzione del Vino Bianco Gran Cuvee Extra Dry 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	Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal perlage vivace. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca. In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa. Ottimo come aperitivo oppure con primi piatti e secondi di pesce delicato

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