ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Extra Dry 2025



La leggerezza che accende l’aperitivo

C'è qualcosa nel Prosecco DOC Extra Dry La Manticora che richiama subito la leggerezza dei momenti più piacevoli: un aperitivo all'ultimo minuto, una terrazza al tramonto, un brindisi spontaneo tra amici. Fresco, scorrevole e immediato, è la bollicina perfetta per accompagnare la convivialità con eleganza e naturalezza. Nel calice si presenta di un giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdolini, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso emergono eleganti note floreali e fragranti richiami di pesca bianca e albicocca matura. Il sorso è morbido e vivace, armonico ed equilibrato, con una freschezza raffinata che invita subito a un nuovo calice. Perfetto per aperitivi, finger food e serate leggere da condividere senza troppe formalità.

Tra le dolci colline e floride pianure del nord-est italiano, ecco una realtà tutta nuova, ma che punta a grandi imprese. Stiamo parlando di La Manticora, dal nome della leggendaria creatura mitica dalla testa umana, il corpo di leone e la coda di scorpione. Massima cura e attenzione durante l'intero processo di produzione, per garantire standard di qualità altissimi: è questo il segreto per ottenere dei vini equilibrati, profumati o più semplicemente, straordinari. E la filosofia di La Manticora va proprio in questa direzione, per dare ai suoi appassionati solo etichette di spessore, ma facilmente godibili ogni giorno.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	10.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdolini, attraversato da un perlage fine e di lunga persistenza. Al naso si apre con eleganti note floreali e fragranti richiami aromatici di pesca bianca e albicocca matura. Il sorso è morbido e vivace, ben equilibrato, con una piacevole armonia che accompagna la degustazione fino a un finale fresco e raffinato.

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