



ACQUISTATO IL

Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore Brut 2024

Perlage finissimo



Il Prosecco Superiore di BiancaVigna nasce dalle colline di Conegliano. Un vino che punta a raccontare la realtà di un territorio unico. Ci troviamo nel cuore della DOCG, dove la viticoltura è definita eroica perché le macchine non possono arrivare e tutto resta nelle mani dei viticoltori. BiancaVigna è una realtà che ha saputo interpretare questa fatica con una pulizia stilistica invidiabile. La cantina stessa è un esempio di sostenibilità architettonica, quasi mimetizzata tra i filari per non disturbare un paesaggio che l'UNESCO ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. La dicitura Millesimato ci dice che in bottiglia finisce solo il meglio di un'unica annata, catturando l'identità climatica specifica di quel preciso ciclo solare. Ovviamente Glera in purezza, questa uva generosa ma esigente è capace di trasformare i sali minerali del terreno argilloso e calcareo in freschezza vibrante. Nel calice, poi, esprime tutta la sua natura floreale e fruttata. Dopo la vendemmia manuale di settembre, le uve subiscono una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore. La presa di spuma avviene in autoclave, ma BiancaVigna sceglie la strada della pazienza. Il vino riposa sui lieviti per ben 90 giorni, una durata superiore alla media che serve a rendere la bollicina sottile e carezzevole. Dopo la stabilizzazione, poi, il vino riposa altri due mesi in bottiglia prima di uscire in commercio. Questo lungo contatto con la "feccia nobile" regala una struttura che va oltre la semplice vivacità. La versione Brut avvolge il palato con una spuma cremosa. Il finale è pulito, con una scia minerale e sapida che chiama subito il sorso successivo. È un vino che non stanca mai, anzi, va giù che è un piacere. Da provare con un fritto di paranza o con un risotto agli asparagi bianchi di Bassano, dove la nota vegetale sposa i riflessi verdi del vino.

BiancaVigna nasce nel 2004, frutto di un incontro felice tra visione imprenditoriale, sapienza tecnica e una profonda eredità familiare. A guidarla Elena ed Enrico Moschetta, fratelli che hanno scelto di valorizzare i vigneti del nonno Genesio, attivo già dai primi del '900, trasformando quella che era una tradizione antica in un progetto d'eccellenza che oggi parla ai mercati di tutto il mondo. Tutto comincia da Elena, che ha l'idea di non limitarsi a vendere le uve di famiglia, ma di iniziare a vinificarle e spumantizzarle in proprio. Per farlo coinvolge il fratello Enrico, enologo con una sensibilità rara, e la famiglia Cuzzioli, nomi storici nella distribuzione di qualità. Insieme hanno creato una realtà che, in poco più di vent'anni, è diventata un punto di riferimento per chi cerca un Prosecco Superiore che sappia andare oltre la superficie. BiancaVigna si trova a Ogliano, una frazione di Conegliano che è un vero e proprio balcone naturale sulle colline. Inaugurata nel 2016, la nuova cantina è un esempio di architettura sostenibile: una struttura integrata nel paesaggio, pensata per rispettare l'ambiente e il territorio. È stata inaugurata nel 2016 e ha una superficie di oltre 2000 metri quadrati. La cantina è divisa in tre parti: una per la vinificazione, una per la spumantizzazione e una per la stoccaggio. Il vino riposa sui lieviti per ben 90 giorni, una durata superiore alla media che serve a rendere la bollicina sottile e carezzevole. Dopo la stabilizzazione, poi, il vino riposa altri due mesi in bottiglia prima di uscire in commercio. Questo lungo contatto con la "feccia nobile" regala una struttura che va oltre la semplice vivacità. La versione Brut avvolge il palato con una spuma cremosa. Il finale è pulito, con una scia minerale e sapida che chiama subito il sorso successivo. È un vino che non stanca mai, anzi, va giù che è un piacere. Da provare con un fritto di paranza o con un risotto agli asparagi bianchi di Bassano, dove la nota vegetale sposa i riflessi verdi del vino.

- La Vigna**
- Terreno** Terreno argilloso, calcareo, subalcalino
- Esposizione**
- Allevamento**
- Densità imp.**
- Il Vino**
- Tipologia** Vino spumante brut
- Provenienza** Veneto
- Uve** glera 100%
- Gradazione** 11.5% vol
- Temp. Servizio** 8 gradi
- Quando Berlo** entro 2 anni
- Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce
- Vinificazione** Vendemmia: manuale nel mese di settembre. Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile, presa di spuma in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati a cui durata è di 90 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo, poi ulteriori due mesi in bottiglia.
- Sensazioni** Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente. Profumo: aroma di frutta a polpa bianca e polpa gialla, con note di mela e frutta a polpa bianca. Sapore: fresco, armonico, con note di mela e frutta a polpa bianca. In bocca: fresco, armonico, con note di mela e frutta a polpa bianca. Effetto: fresco, armonico, con note di mela e frutta a polpa bianca. Persistenza: lunga, con note di mela e frutta a polpa bianca.

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