



ACQUISTATO IL .....

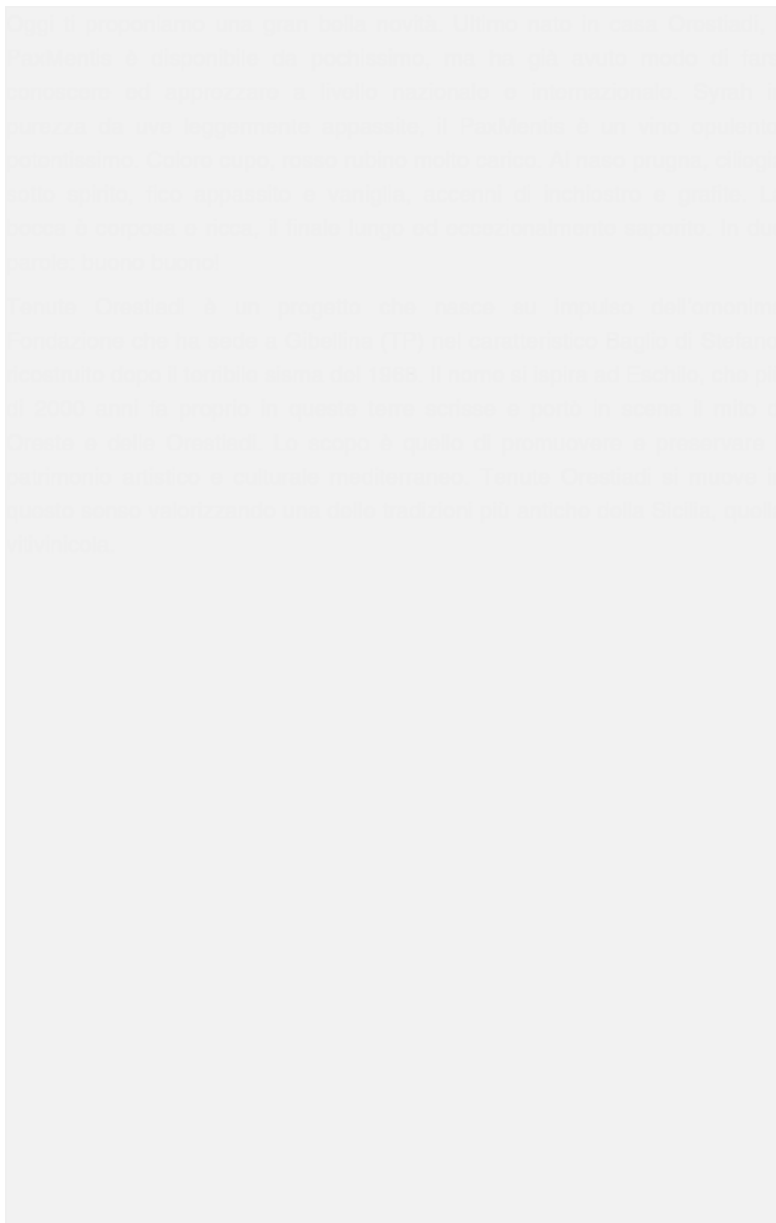
Magnum Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut

0

## Il buon Prosecco Magnum delle colline di Asolo



*Svinando*



### La Vigna

**Terreno** L'area di produzione del vino DOCG "Asolo Prosecco" si trova nella regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i Colli Asolani posti ai piedi delle Dolomiti. Le colline sono composte da suoli mediamente profondi, con buona dotazione minerale. La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non troppo calde e autunni nuovamente miti grazie alla favorevole esposizione a sud dei versanti vitati e alla conformazione dei rilievi. Le uve provengono dalle tenute certificate secondo lo standard Biodiversity Friend.

**Esposizione Allevamento** Spalliera semplice e doppio capovolto

**Densità imp.** 3000

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** glera 100%

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Dopo una accurata selezione, le uve di alcuni vigneti delle colline più alte e soleggiate sono state introdotte intere nella

pressa pneumatica. Il mosto che si è ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso è stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove è rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

### **Sensazioni**

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente. Al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato ed armonico.

L'Asolo Prosecco DOCG Brut di Villa Sandi nasce da uve glera in purezza che provengono dalla zona di Crocetta del Montello, in provincia di Treviso. Vendemmiate a mano e vinificate in autoclave con il metodo Martinotti danno vita a un vino di grande piacevolezza ed eleganza. Nel bicchiere rivela un bel colore giallo paglierino con un perlage che, nonostante il metodo, si rivela fine e persistente. Al naso è ricco e rivela subito sentori di fiori bianchi, agrumi e mela. In bocca è secco, giustamente dosato, e di buona struttura. Il finale è piacevole e di buon equilibrio. Le uve provengono dalle tenute certificate secondo lo standard Biodiversity Friend.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.