



ACQUISTATO IL

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato 2025

Stappa l'eccellenza di Valdobbiadene



Svinando

La Vigna

Terreno Zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

Esposizione Spalliera semplice e doppio capovolto

Allevamento 2500

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Veneto

Uve glera 100%

Gradazione 11% Vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro un anno

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane 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 a 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 brillante, con una bollicina fine e delicata. Al naso ricorda sentori di mela renetta e pesca

bianca. Al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato.

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato 2025 di Villa Sandi nasce nel cuore più autentico delle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, dove la vite disegna paesaggi patrimonio di cultura e tradizione. Qui, su terreni di origine morenica ricchi di calcare e marna, prende forma un Prosecco che racconta il territorio in ogni dettaglio. La vendemmia selezionata dà vita a un Millesimato che esprime precisione e identità, frutto di una vinificazione attenta in autoclave a temperatura controllata, pensata per preservare l'integrità aromatica delle uve. Nel calice si distingue per il suo perlage fine e persistente, che accompagna profumi nitidi di mela fresca, agrumi e delicati fiori bianchi, con una trama fragrante e invitante. Il sorso è secco, dinamico e armonioso, con una freschezza vibrante che allunga la beva e lascia spazio a una chiusura pulita ed elegante. È un Brut che gioca sull'equilibrio, mai eccessivo, sempre centrato. Perfetto come aperitivo di carattere, si esprime al meglio accanto a piatti leggeri, crudi di mare e preparazioni dove la finezza è protagonista. Un Prosecco che non si limita a celebrare il momento, ma lo definisce.

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.

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