ACQUISTATO IL .....

# "ContradaGranda" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut




## Tre territori, un'unica espressione di eleganza

Ci sono vini che raccontano un territorio e altri che riescono a racchiuderne tutte le sfumature. È il caso del ContradaGranda Brut di Masottina, un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG che nasce dall'incontro di tre anime delle celebri colline venete. Il nome rende omaggio all'antica Contrada Granda, cuore storico di Conegliano, mentre il suo carattere prende forma grazie alle uve Glera provenienti da Ogliano, Solighetto e Rolle. Tre territori che contribuiscono con caratteristiche differenti: l'intensità fruttata del primo, l'eleganza floreale del secondo e la vivace freschezza del terzo. La vendemmia manuale e la lenta presa di spuma, con circa 90 giorni di affinamento sui lieviti, regalano uno spumante di grande finezza. Nel calice si presenta giallo tenue, attraversato da un perlage sottile e persistente. Al naso emergono delicati profumi di mela Golden, pera, agrumi e glicine. Il sorso è cremoso, fresco e perfettamente equilibrato, con un finale armonioso e piacevolmente elegante. Un Prosecco Superiore che celebra la bellezza delle sue origini, un brindisi alla volta.

Fondata nel 1946 da Epifanio Dal Bianco, Masottina è una storica realtà vitivinicola veneta, profondamente legata alle colline di Conegliano Valdobbiadene. Oggi, giunta alla terza generazione, la famiglia porta avanti una filosofia produttiva che unisce tradizione, innovazione e rispetto per il territorio. Con oltre 370 ettari di vigneti, la cantina si distingue per la produzione di Prosecco Superiore DOCG di grande eleganza e personalità, tra cui le prestigiose selezioni R.D.O. delle Rive di Ogliano. Accanto alle bollicine, il marchio Ai Palazzi valorizza l'eccellenza dei vini fermi, bianchi e rossi, espressione autentica della ricchezza enologica veneta. Una storia di famiglia, passione e ricerca della qualità, che si rinnova a ogni vendemmia.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno Esposizione** | Est |
| **Allevamento Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante brut |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | 100% Glera |
| **Gradazione** | 11.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 8 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C. La presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 90 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio. Residuo zuccherino: 8 g/l |
| **Sensazioni** | Colore giallo tenue con riflessi verdolini dal perlage fine e persistente. Al naso è delicato e gentile. Un'armonia perfetta nata dall'unione delle diverse anime del Conegliano Valdobbiadene. Inizialmente, i toni fruttati virano su sentori di uva, mela golden, cedro e pompelmo rosa, poi, lasciano spazio a note più mature di pera, susina, melone bianco e glicine. In bocca entra cremoso. Intenso. Al palato è ben equilibrato nelle sue parti strutturali. Il finale è armonico ed elegante, di immediata piacevolezza. |

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