ACQUISTATO IL .....

"ContradaGranda" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry



La dolce armonia delle colline Conegliano racchiusa in un calice

Un incontro di profumi, freschezza e morbidezza che racconta tutta la bellezza delle colline di Conegliano Valdobbiadene. Il ContradaGranda Extra Dry di Masottina nasce da un'attenta selezione di uve Glera provenienti da tre territori d'eccezione: Ogliano, Solighetto e Rolle. Ognuno contribuisce a creare un equilibrio unico, regalando rispettivamente intensità fruttata, delicate note floreali e una piacevole vivacità. Il nome rende omaggio alla storica Contrada Granda, cuore antico di Conegliano, celebrando il profondo legame della famiglia Dal Bianco con le proprie origini. La vinificazione in bianco e la lenta presa di spuma, accompagnata da un affinamento di circa 90 giorni, esaltano la finezza e la fragranza di questo Prosecco Superiore DOCG. Nel calice brilla di un delicato giallo paglierino, animato da bollicine vivaci e persistenti. Il bouquet conquista con invitanti sentori di mela verde, pera, susina e albicocca, impreziositi da eleganti sfumature di gelsomino, acacia e glicine. Al palato è morbido e armonioso, con una freschezza che bilancia perfettamente la delicata dolcezza iniziale. Il finale è intenso, fragrante e piacevolmente persistente. Un Extra Dry raffinato e irresistibilmente conviviale, perfetto per trasformare ogni brindisi in un momento speciale.

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

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
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: 13 g/l
Sensazioni	Colore giallo tenue, con riflessi paglierini con un perlage ben presente e continuo. Naso dolce e definito con chiare note di mela verde, susina, pera e albicocca che si alternano ad accenni floreali di gelsomino, acacia e glicine. L'entrata in bocca, snella e asciutta, contrasta fin da subito l'attacco dolce. Al palato è sottile, armonico dove domina ancora la componente fruttata, polposa e fresca. Armonico e intenso, il finale è persistente.

© 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