ACQUISTATO IL .....

"Levante" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore 2025 D.O.C.G. Extra Dry

La massima espressione enologica di Masottina

Ci sono luoghi in cui il tempo sembra custodire qualcosa di prezioso. Sulle colline di Ogliano, nel cuore del Conegliano Valdobbiadene, Masottina dà vita al R.D.O. Levante Extra Dry, un Prosecco Superiore DOCG che racchiude il carattere di un terroir d'eccezione. Nasce da uve Glera selezionate a mano, provenienti da un vigneto con viti di oltre 60 anni, esposto a est, dove i primi raggi del sole incontrano una brezza costante. Un ambiente privilegiato che dona alle uve ricchezza aromatica, struttura e una spiccata impronta minerale. La vinificazione delicata, condotta sfruttando la forza di gravità, e la lenta presa di spuma di circa 120 giorni sui lieviti ne valorizzano eleganza e complessità. Nel calice si presenta giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage vivace e persistente. Al naso sprigiona raffinati profumi di acacia, tiglio e glicine, intrecciati a note di pera, mela Golden, bergamotto e pompelmo rosa. Il sorso è armonioso e avvolgente, sostenuto da una piacevole freschezza e da una marcata sapidità. Il finale, lungo e raffinato, richiama la mela cotogna, il limone e delicate sfumature erbacee. Un Prosecco Superiore di grande personalità, in cui la storia delle vecchie vigne incontra la straordinaria eleganza delle colline venete.

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 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 sfruttando la gravità. 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 120 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 paglierino animato da un continuo perlage vivace e brioso. Il profumo esprime generose fragranze di tiglio, fiori di acacia, glicine, che si intrecciano perfettamente con tocchi fruttati di pera, mela Golden, bergamotto e pompelmo rosa. Il sorso è vivo, salino e ben strutturato. Al sapore prevalgono sentori di mela cotogna, limone ed erbe aromatiche che si rincorrono in un finale persistente e gradevole.

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