ACQUISTATO IL .....

"Heritage Collection" R.D.O. Multivintage Spumante Brut



Cinque annate, ottant'anni di storia, un'unica grande emozione

Il tempo è il segreto dei grandi vini. E Masottina ha scelto di trasformarlo in un'opera d'arte. Nasce così R.D.O. Multivintage Brut, la prima etichetta della prestigiosa Heritage Collection, creata per celebrare gli 80 anni di storia della famiglia Dal Bianco. Un progetto enologico ambizioso, che racchiude in un'unica bottiglia cinque diverse vendemmie, dal 2020 al 2024, provenienti dai migliori vigneti delle Rive di Ogliano. Ogni annata viene vinificata separatamente, con una delicata lavorazione che sfrutta la forza di gravità, e custodita in autoclave fino a 60 mesi, preservandone carattere e identità. L'assemblaggio finale diventa così un raffinato incontro tra la freschezza delle vendemmie più giovani e la complessità di quelle più mature. Nel calice si presenta giallo paglierino con riflessi verde-dorati, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso rivela un bouquet ricco e sfaccettato, con sentori di bergamotto, nespola e pesca, seguiti da sfumature di melone, ananas, zenzero e gelso bianco. Al palato è armonioso, strutturato e sorprendentemente vivace, con una piacevole sapidità che accompagna un finale lungo e raffinato. Un Brut d'eccezione, in cui cinque vendemmie raccontano un'unica, straordinaria storia di famiglia.

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 brut
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la spremitura soffice, il mosto fiore fermenta alla temperatura controllata di 15 - 18°C per 8-10 giorni. Al termine, il vino base matura per 60 giorni sui lieviti. Seguono presa di spuma e fermentazione lenta in autoclave a opera di lieviti selezionati per un mese, alla temperatura controllata di circa 13°C. L'affinamento si conclude nei successivi 100 giorni circa. Ogni annata viene filtrata e preservata nella sua tipicità in autoclave, fino a 60 mesi per la più evoluta. L'assemblaggio delle diverse annate riflette la sensibilità enologica maturata nel tempo dalla Famiglia Dal Bianco e restituisce l'essenza più autentica dell'arte spumantistica di Masottina.
Sensazioni	Giallo paglierino elegante con riflessi verde-oro, luminoso e raffinato. Perlage fine e persistente, con una trama continua che accompagna il vino con grande eleganza. Profilo complesso e stratificato. Si aprono bergamotto e agrumi maturi, seguiti da pesca nettarina, nespola, melone e ananas. Con l'ossigenazione emergono note più profonde di cannella, ginger e vaniglia, accanto a sfumature floreali di gelso bianco. Il fondo aromatico rivela tratti minerali e salini che richiamano i suoli di provenienza. Ingresso armonioso e succoso. La struttura è intensa ma dinamica, sostenuta da una freschezza vibrante e da una chiusura sapida e minerale che prolunga il sorso. Il residuo zuccherino di 9 g/L mantiene equilibrio, precisione e generosità.

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