



ACQUISTATO IL

"Tiamo" Prosecco DOC Treviso Brut

s.a.

Vivace, asciutto ed equilibrato



Svinando

Una bottiglia capace di trasformare un giorno qualunque in una piccola festa. Stiamo parlando di questo Tiamo, Prosecco DOC targato Treviso. Qui i vigneti collinari vantano una tradizione secolare che affonda le radici nell'epoca romana. Già il poeta Catullo cantava la bontà dei vini prodotti in questa fascia pedemontana benedetta dal sole. La zona è protetta dalle Prealpi a nord e accarezzata dalle brezze che risalgono dal Mare Adriatico. Questa particolare conformazione geografica genera forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le uve riescono così a maturare lentamente, concentrando profumi floreali intensi e mantenendo una naturale freschezza. Figlia di una sottozona storica, prestigiosa e vocata dell'area del Prosecco, questa bollicina è prodotta con Glera al 100%. Si comincia a settembre con la vendemmia dei grappoli nei vigneti collinari. In cantina le uve subiscono una pressatura soffice, seguita dalla decantazione statica del mosto per eliminare le impurità. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a circa 18 °C con lieviti selezionati. Il vino resta poi per un mese a contatto con le fecce nobili per guadagnare struttura. Dopo la filtrazione viene trasferito in autoclave, dove svolge la seconda fermentazione a 16-18 °C per circa 25-30 giorni. Segue un affinamento sui lieviti di altri 30 giorni e un breve riposo in bottiglia dopo l'imbottigliamento. Spumante elegante, fresco e fragrante, al naso emergono sentori di frutta fresca a polpa bianca accompagnati da vivaci pennellate di agrumi e delicati fiori di campo. In bocca si dimostra pieno di carattere, armonico e piacevolmente fresco. Il profilo nettamente asciutto tipico della tipologia Brut regala un finale pulito ed equilibrato che invita subito al riassaggio. Sulla tavola si dimostra un compagno eclettico e divertente. Funziona a meraviglia come aperitivo affiancato a dei crostini con baccalà mantecato ma sa accompagnare con stile anche primi piatti marinari, come uno spaghetti alle vongole, o una frittura di paranza leggera.

Se oggi il Prosecco viene prodotto in oltre mezzo miliardo di bottiglie l'anno e apprezzato in ogni angolo del mondo, un merito va certamente riconosciuto ad aziende pioniere come Astoria Wines. Fondata nel 1987 e guidata dai fratelli Paolo e Giorgio Plegato, Astoria è tra i marchi più dinamici e rappresentativi del territorio. Lontana dallo stereotipo dell'azienda vinicola legata unicamente alla tradizione classica, Astoria ha saputo distinguersi fin da subito per uno stile contemporaneo, attento alle nuove tendenze e all'innovazione. È oggi considerata una delle realtà più trendy d'Italia, protagonista nei locali più esclusivi, nelle migliori enoteche e nella ristorazione di qualità. Il cuore pulsante dell'azienda si trova nella Tenuta Val De Brun a Refrontolo, nel centro della DOCG Conegliano Valdobbiadene: quaranta ettari incastonati in un paesaggio unico, da cui nascono le selezioni più prestigiose della cantina. A completare il profilo della maison vi è una forte attenzione alla sostenibilità ambientale e, sullo scaffale, un'immediata riconoscibilità: merito di "bottle design" unici, packaging iconici e uno stile inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Terreni collinari della zona di Refrontolo
Esposizione	est-ovest, nord-sud
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3000-4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Sushi

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di settembre e sottoposte a pressatura soffice, seguita dalla decantazione statica del mosto. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a circa 18 °C con lieviti selezionati. Il vino rimane quindi per circa un mese sulle fecce nobili. Dopo la filtrazione viene trasferito in autoclave, dove avviene la seconda fermentazione a 16-18 °C per circa 25-30 giorni. Segue un ulteriore affinamento sui lieviti di circa 30 giorni e, dopo l'imbottigliamento, un breve periodo di riposo in bottiglia.

Sensazioni

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino tenue, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso è elegante, fresco e fragrante, con piacevoli sentori fruttati e floreali, accompagnati da richiami di frutta fresca e agrumi. Al palato è caratteristico, armonico e piacevolmente fresco, con un profilo asciutto ed equilibrato tipico della versione Brut.

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