



ACQUISTATO IL

"Casa Vittorino" Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut 2022

Asciutto, sapido ed elegante



Svinando

Siamo a Refrontolo, uno dei borghi più suggestivi della provincia di Treviso. Tra questi rilievi la viticoltura ha radici secolari. Pensate che già nel XII secolo le comunità locali coltivavano con fatica i filari arrampicati su pendii ripidissimi. Il microclima di questa zona è un vero dono della natura. I venti freschi creati dalle vicine Prealpi incontrano le correnti miti della pianura veneta. Questo incontro genera forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le uve maturano così lentamente, sviluppando profumi intensi e un'acidità piacevolmente viva. Cuvée Casa Vittorino nasce da una selezione rigorosa dei grappoli migliori di Glera. La vendemmia, a mano, in cassette, inizia nel mese di settembre. In cantina le uve vengono diraspate. Seguono una breve criomacerazione in ambiente iper-riduttivo e una pressatura soffice con decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria si svolge in serbatoi d'acciaio inox con lieviti selezionati autoctoni. Il vino rimane poi sui lieviti per 2-3 settimane e successivamente viene trasferito in autoclave per la presa di spuma che dura circa 20-25 giorni. Dopo un ulteriore affinamento sui lieviti di alcune settimane e un riposo in bottiglia di almeno 1-2 mesi, lo spumante è finalmente pronto. Nel calice rivela un bel colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli. Il perlage è fine ed elegante. Al naso l'impatto è intenso, netto e spiccato. Emergono in modo chiaro i caratteristici profumi varietali tipici della Glera. In bocca è asciutto, pieno e armonico. La componente sapida ben definita si fonde con una freschezza equilibrata. Il finale regala una sensazione pulita, fragrante e piacevolmente lunga. A tavola questa versione Brut si rivela una carta vincente. Si sposa bene con antipasti di mare, come un fresco carpaccio di spigola, o con una tagliatella al nero di seppia. Perfetto con primi piatti delicati e formaggi freschi, come una burrata cremosa.

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 Polegato, 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
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	glera 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Per questa cuvée vengono selezionati i grappoli migliori, raccolti manualmente in cassette nel mese di settembre. Dopo la diraspatura, le uve vengono sottoposte a una breve criomacerazione a 8-10 °C in ambiente iper-riduttivo, seguita da pressatura soffice e decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a circa 16 °C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino rimane quindi sui lieviti per 2-3 settimane e viene successivamente trasferito in autoclave, dove avviene la presa di spuma a 16-18 °C per circa 20-25 giorni. Segue un ulteriore affinamento sui lieviti di alcune settimane e un riposo in bottiglia di almeno 1-2 mesi.
Sensazioni	Alla vista si presenta di colore giallo paglierino tenue con delicati riflessi verdognoli e un perlage fine, elegante e persistente. Al naso è intenso, netto e fruttato, con i caratteristici profumi varietali della Glera. Al palato è asciutto, pieno e armonico, con una piacevole componente sapida e una freschezza ben equilibrata. Il finale è pulito, fragrante e persistente.

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