



ACQUISTATO IL

"Cuvée Tenuta Val de Brun" Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry 2025

Pieno e profumato



Svinando

Una bottiglia firmata Astoria si fa riconoscere... sempre. Per l'energia vibrante e la freschezza che gli deriva dalle colline trevigiane. Siamo a Refrontolo, la culla trevigiana della zona D.O.C.G. di Conegliano Valdobbiadene. Qui i vigneti possono avere pendenze vertiginose. Non a caso vengono chiamati vigneti eroici, perché la pendenza rende impossibile l'uso di macchinari pesanti e ogni grappolo viene raccolto esclusivamente a mano. Le correnti fresche in arrivo dalle Dolomiti incontrano qui le miti brezze del mare Adriatico. L'ampia escursione termica tra giorno e notte dona alle uve un corredo aromatico intenso e una spiccata acidità naturale. La lavorazione di questo Millesimato inizia a settembre con la vendemmia manuale dei grappoli migliori. Segue una pressatura soffice delle uve e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con lieviti selezionati autoctoni. Prima che gli zuccheri naturali del mosto si esauriscano, il vino viene trasferito in autoclave. Qui prosegue la fermentazione e avviene la presa di spuma secondo il celebre Metodo Martinotti. Questo processo dura circa 20-25 giorni, seguito da 15 giorni di affinamento sui lieviti. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in cantina per altre 4-6 settimane. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli lucenti, il perlage è finissimo, denso e continuo. Al naso, un bouquet fragrante e avvolgente con note fruttate di pesca bianca succosa e melone, accompagnate da eleganti nuance di fiori di campo e acacia. In bocca si rivela morbido, pieno e perfettamente armonico. La dolcezza dosata dell'Extra Dry incontra una freschezza equilibrata che invita subito a un altro sorso. Il finale è delicato, piacevolmente fruttato e lungo. Perfetto per aprire le danze durante un aperitivo a base di prosciutto crudo di San Daniele, può anche accompagnare primi piatti delicati come un risotto mantecato o una tempura di verdure e una frittura di pesce.

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 D.O.C.G. 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 extra dry

Provenienza Veneto

Uve glera 100%

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Perfetto come aperitivo, accompagna bene antipasti delicati

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di settembre e sottoposte a pressatura soffice, seguita dalla decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio inox a circa 16 °C con lieviti selezionati autoctoni. Prima della conclusione della fermentazione, il vino ancora ricco di zuccheri naturali viene trasferito in autoclave, dove prosegue la fermentazione e avviene la presa di spuma secondo il Metodo Martinotti. La spumantizzazione dura circa 20-25 giorni, seguita da circa 15 giorni di permanenza sui lieviti. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per ulteriori 4-6 settimane.

Sensazioni Alla vista si presenta di colore giallo paglierino tenue, con delicati riflessi verdognoli e un perlage molto fine e continuo. Al naso è intenso e fragrante, con evidenti note fruttate di pesca e melone, accompagnate da piacevoli sfumature floreali. Al palato è morbido, pieno e armonico, con una freschezza equilibrata e una piacevole aromaticità varietale. Il finale è delicato, fruttato 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