ACQUISTATO IL .....

"Ponente" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore 2025 R.D.O. Brut

La massima espressione enologica di Masottina



Quando il sole del pomeriggio illumina le colline di Ogliano, prende forma una delle espressioni più affascinanti del Prosecco Superiore. Il R.D.O. Ponente Brut di Masottina nasce da un vigneto esposto a sud-ovest, dove le uve Glera maturano lentamente, sviluppando ricchezza aromatica e una personalità inconfondibile. Un territorio d'eccezione che la famiglia Dal Bianco interpreta con sensibilità e precisione, valorizzandone ogni sfumatura. La vendemmia manuale, la delicata vinificazione che sfrutta la forza di gravità e la lenta presa di spuma, con circa 120 giorni di affinamento, danno vita a uno spumante di straordinaria finezza. Nel calice si presenta giallo paglierino luminoso, attraversato da un perlage sottile e persistente. Il bouquet rivela eleganti sentori di bergamotto, pera e pesca, accompagnati da delicate note di fiori d'acacia, erbe aromatiche e intriganti sfumature speziate. Al palato conquista per freschezza, struttura e una spiccata mineralità, con un sorso asciutto e verticale che si sviluppa in perfetto equilibrio. Il finale è lungo, sapido e raffinato, con piacevoli richiami di lime e zenzero. Un Prosecco Superiore di grande carattere, capace di raccontare l'anima più autentica delle Rive di Ogliano.

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	Sud-Ovest
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 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	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 almeno un mese prima di essere messo in commercio. Residuo zuccherino: 4 g/l
Sensazioni	Presenta un elegante giallo paglierino con brillanti riflessi verde-oro. Il perlage è fine e persistente. Bouquet fresco e variegato dove note di bergamotto, gelso bianco, pesca, nespola, melone e fiori di acacia si contraddistinguono per intensità e nitidezza. Cenni di melissa, timo, mentuccia e salvia, infine, completano il ricco corredo aromatico. Il palato propone fresche e delicate fragranze floreali valorizzate da piacevoli sfumature minerali. Il finale, lungo ed equilibrato, chiude con una nuance di lime, zenzero e un richiamo alle spezie.

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