ACQUISTATO IL .....

"ViaVenti" Prosecco Treviso DOC Dosaggio Zero s.a.



L'essenza più pura del prosecco senza compromessi

Essenziale, deciso e sorprendentemente elegante. Il ViaVenti Dosaggio Zero di Masottina è un Prosecco DOC Treviso che interpreta le bollicine venete con uno stile moderno e una personalità ben definita. Nato dalla visione enologica della famiglia Dal Bianco, rappresenta la volontà di valorizzare la qualità delle uve selezionate nei vigneti della provincia di Treviso, lasciando che siano freschezza e autenticità a parlare. Il segreto della sua identità risiede in una vinificazione accurata e in una lenta presa di spuma, con circa 90 giorni di affinamento sui lieviti, che ne esaltano finezza e complessità. Il residuo zuccherino inferiore a 1 g/l regala un'espressione particolarmente secca e raffinata. Nel calice si presenta di un luminoso giallo paglierino, attraversato da un perlage sottile e persistente. Al naso conquista con fragranti note di mela verde, pera e agrumi, accompagnate da delicati richiami floreali di acacia e glicine. Il sorso è verticale, vivace e perfettamente equilibrato, con una piacevole sapidità che accompagna un finale nitido e persistente. Un Prosecco dalla personalità contemporanea, capace di conquistare chi ama le bollicine nella loro espressione più autentica.

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 dosaggio zero
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% 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 90 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13-14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio. Residuo zuccherino inferiore a 1 g/l
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso, perlage fitto. Si presenta con un profilo sensoriale deciso, dove le note fruttate di pera, tropicali e di agrumi si alternano armoniosamente a delicate sfumature floreali di acacia e glicine. L'entrata in bocca elegante accompagna una struttura equilibrata e fresca, con un finale asciutto e nettamente sapido.

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