ACQUISTATO IL .....

"ViaVenti" Prosecco Treviso DOC Rosé Brut 2025



L'eleganza si tinge di rosa, il brindisi diventa speciale

Quando la freschezza del Prosecco incontra il fascino del Pinot Nero, nasce una bollicina capace di conquistare al primo sguardo. Il ViaVenti Rosé Brut Millesimato di Masottina è un raffinato Prosecco DOC Treviso che celebra l'incontro tra due vitigni dalla personalità complementare: la Glera, con la sua naturale freschezza, e il Pinot Nero, che dona struttura, colore e intriganti sfumature aromatiche. Un equilibrio ricercato dalla famiglia Dal Bianco, che interpreta la tradizione spumantistica veneta con uno stile contemporaneo. Dopo un'attenta vinificazione delle uve, la lenta presa di spuma di almeno 90 giorni permette di sviluppare un perlage fine e persistente. Nel calice si presenta con un delicato colore rosa brillante, luminoso e invitante. Al naso si apre con eleganti profumi di rosa e violetta, accompagnati da fragranti note di lampone e ribes rosso. Il sorso è fresco, armonioso e piacevolmente cremoso, con una vivace acidità che bilancia la ricchezza del frutto. Il finale è delicato, sapido e persistente. Un Rosé dalla personalità raffinata e irresistibile, perfetto per regalare un tocco di eleganza a ogni occasione.

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 rosé brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera, Pinot Nero
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve Glera sono vinificate in bianco ad una temperatura di 14-18°C. Le uve Pinot Nero compiono una breve macerazione pre-fermentativa di 24-36 ore alla temperatura di 8-10°C, segue una vinificazione in rosso ad una temperatura di 20-23°C. I due vini base vengono poi assemblati prima della presa di spuma la quale avviene ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13-14°C per almeno novanta giorni. Affina in bottiglia un mese prima della comercializzazione. Residuo zuccherino: 7 g/l
Sensazioni	Colore rosa tenue, perlage continuo ed abbondante. Il naso è elegante e frutto di un perfetto equilibrio tra le note floreali di rosa e viola e quelle di frutta di ribes e lampone. In bocca è delicato ma deciso, fresco, sapido, con un finale che si attesta su profumi di piccoli frutti rossi e sentori agrumati. Chiude un finale rotondo, delicato e persistente.

© 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