



ACQUISTATO IL

Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG

Dedicato agli amanti del Prosecco



Un luogo magico e quasi incontaminato, caratterizzato da paesaggi mozzafiato e indimenticabili; oggi ti portiamo in Veneto, ai vertici della piramide qualitativa della produzione del Prosecco per degustarne uno esemplare: il Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG dell'Azienda Agricola Masottina.

Un Prosecco superiore davvero centrato ed interessante, in cui l'uva glera riesce a conferire in maniera fine ed elegante le caratteristiche note aromatiche di mela verde e golden, indice di assoluta qualità. Un brut che si muove su un livello di dolcezza inferiore rispetto ai suoi affini, e che risulta quindi godibile appieno anche a tutto pasto, e non solo all'ora dell'aperitivo. Questo Conegliano Valdobbiadene DOCG è contraddistinto da un'innata piacevolezza, frutto del lavoro di un'Azienda Agricola, Masottina, i cui principi sono territorio, famiglia, tradizione e innovazione. Proprio su questi capisaldi è stato costruito nel corso dei decenni questo marchio d'eccellenza, ormai riferimento nella produzione di Prosecco: eccellenza che si riscontra in un calice di questo Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG, dedicato a tutti gli amanti di questa fantastica bollicina.

La Vigna	
Terreno	Collinare, di origine morenica di medio impasto
Esposizione	Sud, 100-300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Crostacei, tagliata di tonno, tartare di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco, fermentazione primaria che avviene a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura, in autoclavi
Sensazioni	Presenta un perlage molto armonico. Al naso si avverte un profumo netto di mela verde e golden. Al palato risulta più secco dei classici brut, con un finale molto elegante

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821