



ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

2017

## Una Bollicina schietta e brillante



Da sola uva Glera in purezza, Piovesan presenta il Prosecco Extra Dry DOC Treviso. Una Bollicina rispettosa della tradizione, versatile e briosa. Che cosa rende speciale questo Extra Dry? Un'estetica di pregio, con l'etichetta ricercata che occhieggia a stemmi araldici e linee liberty; un profumo rotondo e ampio, tipico del Prosecco, ispirato e suggestivo; un quadro aromatico delicato e armonioso, reso ancor più invitante dagli schietti richiami di frutta a polpa bianca e stimolanti accenni floreali. Piovesan sa il fatto suo quando si tratta di scrivere pagine di storia della vinificazione Made in Veneto. Da stappare rigorosamente in compagnia: l'abbinamento migliore è con le occasioni di festa condivise!

C'è un pizzico di Venezia in Piovesan: il fondatore, Virginio Piovesan, fonda questa realtà dopo un'esperienza all'Harry's Bar, leggendario locale lagunare. Due indicazioni per chiarire di che cosa stiamo parlando: il cocktail Bellini e il carpaccio sono nati proprio all'Harry's, citato peraltro da Paolo Conte e De André. E se da un lato l'esperienza veneziana deve aver infuso in Virginio uno spirito internazionale, l'amore per la propria terra d'origine lo spinge a intraprendere un attento lavoro di selezione e valorizzazione dei vitigni del territorio, destinati a regalare vini di spessore, buoni ed espressivi. Una cantina da scoprire e da seguire: siamo certi che i vini Piovesan sapranno far breccia nel vostro cuore di appassionati.

### La Vigna

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Argilloso              |
| <b>Esposizione</b>  | Sud, 6m s.l.m.         |
| <b>Allevamento</b>  | Sylvoz capovolto       |
| <b>Densità imp.</b> | 3.850 ceppi per ettaro |

### Il Vino

|                       |                                                                                                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Spumante Extra Dry DOC                                                                                                  |
| <b>Provenienza</b>    | Veneto                                                                                                                         |
| <b>Uve</b>            | Glera 100%                                                                                                                     |
| <b>Gradazione</b>     | 11.5% vol                                                                                                                      |
| <b>Temp. Servizio</b> | 8°                                                                                                                             |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 3 anni da oggi.                                                                                                          |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, pesce o dolce                                                                                                       |
| <b>Vinificazione</b>  | Metodo Martinotti. Sesanta giorni di autoclave a temperatura controllata e con fermentazione con lieviti indigeni selezionati. |
| <b>Sensazioni</b>     | Bollicina vellutata, fine ed intensa, con note fruttate.                                                                       |

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