



ACQUISTATO IL .....

## Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs Brut

### Vera eccellenza piemontese



Svinando®

Il Metodo Classico Brut Blanc de Blancs di Villa Sparina è una vera eccellenza piemontese. Spumante di grande eleganza e raffinatezza, è prodotto da uve Cortese in purezza. Una bottiglia che non passa certo inosservata, grazie a un design ricercato, con un'etichetta ricca di dettagli preziosi che rispecchia la ricercatezza e l'eleganza di questo spumante. Frutto di una lunga maturazione sui lieviti, questo Brut riposa sui lieviti per un periodo minimo di 42 mesi, un processo che ne esalta la complessità e l'armonia. Perlage finissimo e persistente, al naso sorprende con un'esplosione di profumi, con note di frutta fresca e sentori floreali che, in bocca, si fondono perfettamente dando vita a un vino equilibrato, minerale e di grande piacevolezza. Fresco e pieno, regala un finale lungo e persistente. Il Villa Sparina Brut non teme certo di essere messo alla prova. Dall'aperitivo ai primi di pesce, accompagna bene anche secondi piatti di pesce o di carni bianche. Volendo, però, può essere anche proposto con dessert a base di frutta fresca.

Villa Sparina, azienda vinicola a Gavi, in Piemonte, comprende 100 ettari di proprietà, di cui 70 dedicati alla coltivazione del Cortese, vitigno autoctono che dà vita al Gavi di Gavi. I restanti sono coltivati a Barbera. Sia per il Cortese, che per la Barbera, i migliori cru vengono selezionati e vinificati separatamente, dando vita ai due vini più rappresentativi dell'azienda. Villa Sparina, poi, oltre alla cantina, offre ai suoi visitatori anche una ristorazione di alto profilo e un'ospitalità di grande charme. Proprio nel 2021 Villa Sparina è stata indicata come "cantina dell'anno europea" da parte della prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>La Vigna</b>       |  |
| <b>Terreno</b>        | argillo-marnoso  |
| <b>Esposizione</b>    | Sud, sud-ovest   |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot  |
| <b>Densità imp.</b>   | 4200   |
| <b>Il Vino</b>        |  |
| <b>Tipologia</b>      | Spumante metodo classico   |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte   |
| <b>Uve</b>            | Cortese  |
| <b>Gradazione</b>     | 12,5% vol  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 10 gradi   |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 3 anni   |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Dopo cena   |
| <b>Vinificazione</b>  | Dal colore paglierino chiaro, al naso si esprime con note fresche di frutto, sentori floreali. Al palato è fresco e pieno, equilibrato, minerale, lungo e di grande piacevolezza |
| <b>Sensazioni</b>     | Al palato è fresco e pieno, equilibrato, minerale, lungo e di grande piacevolezza  |

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