ACQUISTATO IL .....

Asolo Prosecco Superiore DOCG "Biodiversity"

Il buon Prosecco delle colline di Asolo



La Vigna

Terreno	colline composte da suoli mediamente profondi con buona dotazione minerale. Le uve vengono prodotte da tenute certificate secondo lo standard Biodiversity Friend
Esposizione	Sud-est , 300m s.l.m
Allevamento	spalliera semplice e doppio capovolto
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	finger food, insalate di mare. formaggi vaccini semi stagionati
Vinificazione	dopo una accurata selezione, le uve sono state introdotte intere nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso • stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove • rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. il mosto, aggiunto di lieviti selezionati viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15¡-16¡C. raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e , dopo un breve periodo di sosta, lo spumante • pronto per l'imbottigliamento.
Sensazioni	Ha un colore giallo paglierino, perlage fine e vellutato; al bouquet • intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden

matura e pera con un finale che ricorda i fiori di gelsomino. Al gusto • sapido con una nota morbida ben bilanciata.

L'Asolo Prosecco DOCG Brut "Biodiversity" di Villa Sandi nasce da uve glera in purezza che provengono dalla zona di Crocetta del Montello, in provincia di Treviso. Vendemmiate a mano e vinificate in autoclave con il metodo Martinotti danno vita a un vino di grande piacevolezza ed eleganza. Nel bicchiere rivela un bel colore giallo paglierino con un perlage che, nonostante il metodo, si rivela fine e persistente. Al naso è ricco e rivela subito sentori di fiori bianchi, agrumi e mela. In bocca è secco, giustamente dosato, e di buona struttura. Il finale è piacevole e di buon equilibrio.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.

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