ACQUISTATO IL .....

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut 2019



Il Valdobbiadene Docg a tutto pasto

Per tutti quelli che, fino a oggi, non amano pasteggiare con una bottiglia di Prosecco sul tavolo perché… è troppo dolce, Drusian ha una risposta. Quello proposto qui, infatti, pur rientrando nella categoria dei prosecchi di qualità, quelli della Docg Valdobbiadene, non è lavorato in versione Extra Dry, dunque leggermente dolcino, ma in versione Brut. Un vino secco, dunque, anche se non esagerato per non snaturare la vena piacevolmente aromatica dell'uva di partenza. A partire da Glera in purezza, vendemmiata a perfetta maturazione, quando l'equilibrio tra zucchero e acidità è perfetto, resta in autoclave per circa due mesi. Al termine di questo lungo processo, nel bicchiere si trova un vino di colore giallo paglierino chiaro, impreziosito da una effervescenza ricca e abbondante. Al naso dominano i frutti a polpa bianca, la mela e l'agrume. In bocca è fresco e piacevole. Sempre fruttato ma giustamente secco. Un vino perfetto per una cena tra amici. Si inizia sorseggiandolo come aperitivo e si finisce con aprire la seconda bottiglia prima dell'arrivo del primo piatto.

Siamo nel cuore più verde e rigoglioso della denominazione Prosecco Superiore. Nel cuore di Valdobbiadene si trova l'Azienda Agricola di Francesco Drusian, 80 ettari che si estendono sulle colline meglio esposte, proprio lungo la Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene. Azienda di carattere famigliare, siamo ormai giunti alla terza generazione. La tradizione non manca, dunque. Ma con il tempo non è diminuita neppure la passione di produrre grandi vini del territorio. Tutti i prodotti dell'azienda, circa 800mila bottiglie annue, sono facilmente riconoscibili per la medesima cifra stilistica. Dal finissimo Valdobbiadene Superiore di Cartizze al fresco e immediato Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nelle vigne non vengono usati insetticidi e pesticidi. Mentre i concimi sono sempre organici e non chimici.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	A mezzogiorno, 150/380m s.l.m.
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	1 anno da oggi
Abbinamento	Piatti di pesce
Vinificazione	Metodo Charmat a 60 giorni
Sensazioni	Secco, asciutto con sentori di mela verde e agrumi

© 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