



ACQUISTATO IL .....

## Magnum Prosecco DOC Treviso "IL FRESCO" Brut

### Un calice piacevolmente fruttato



Svinando®

Quando un vino è piacevole e beverino come questo Il Fresco proposto da Villa Sandi, è difficile che ne basti una bottiglia sola. Meglio dunque scegliere una versione magnum. Prosecco Doc, classificato Brut, dunque piacevolmente secco, è un vino perfetto in mille occasioni diverse. Va bene servito come aperitivo, magari in abbinamento a qualche crudité di pesce, ma è perfetto anche in tavola, con un piatto sfizioso come un risotto o leggero come un pesce al forno. Nel bicchiere si presenta del classico colore giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso rivela un'anima fruttata e floreale, con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. In bocca, infine, è piacevolmente secco, fresco e sapido. Gradevolmente persistente, accompagna il nostro brindisi con un retrogusto decisamente aromatico.

Villa Sandi vuole dire eleganza. Ma Villa Sandi è allo stesso tempo anche sinonimo di Prosecco di qualità, e quindi di festa e convivialità. L'azienda, tra le più conosciute del Nord-Est, è di proprietà della famiglia Moretti Polegato, da generazioni impegnata nel mondo, e nella cultura, del vino. La sua sede è una prestigiosa villa veneta che viene orgogliosamente rappresentata su tutte le etichette. Villa Sandi può oggi contare su diverse tenute di proprietà di grande valore che si estendono nelle più rinomate aree DOC e DOCG, sia in Veneto che in Friuli. Un territorio generoso da cui l'azienda ricava uve di qualità con cui produce tutti i suoi vini dal carattere spiccatamente territoriale. Un patrimonio naturale certificato Biodiversity Friend a tutela e salvaguardia dell'ambiente.

#### La Vigna

**Terreno** Terreni di origine alluvionale di medio impasto

**Esposizione** Sud Est 150 m s.l.m

**Allevamento** Spalliera semplice, doppio capovolto e raggi

**Densità imp.** 2300 CEPPI PER ETTARO

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** Entro 1 anno dall'imbottigliamento

**Abbinamento** Stuzzichini salati per aperitivo. Crostacei al vapore

**Vinificazione** Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato in serbatoi a temperatura controllata fino al momento della produzione dello spumante. La fermentazione avviene a 15-16°C in recipienti termocondizionati dove al mosto vengono aggiunti lieviti selezionati. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati viene bloccata la fermentazione tramite refrigerazione e dopo un breve periodo di sosta lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

**Sensazioni** Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al naso è fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. Al gusto è secco, fresco e sapido con retrogusto fruttato e armonico

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