



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Prosecco Superiore di nome... e di fatto



Svinando

C'è il Prosecco DOC, anche buono, e poi c'è il Prosecco Superiore DOCG. Quello che viene, come in questo caso, dalle colline che circondano il paese di Valdobbiadene. Quando sull'etichetta si trova quella semplice "G" in più si può avere la certezza che il vino nella bottiglia avrà una marcia in più. La "garanzia" della denominazione è data dalla particolare conformazione del terreno, collinare appunto, dal magico mix tra clima e suolo, ma soprattutto da un disciplinare di produzione più rigido che impone ai produttori di lavorare con più attenzione e cura. Quello proposto qui da Serena Wines è proprio un Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, prodotto solo con le uve della vendemmia 2020. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si scopre un bouquet complesso, con sentori di rosa, gelsomino, glicine e fiori di acacia. Non mancano, però, anche le note di frutta fresca con la mela gialla, la banana e perfino un ricordo di ananas. In bocca è ben equilibrato tra freschezza e morbidezza. Il calice giusto per iniziare dall'aperitivo e proseguire durante la cena. Senza complicazioni. Con piacere.

Siamo nel cuore della regione del Prosecco. Qui, tra le grandi aziende del territorio, si trova Serena Wines 1881. Siamo a due passi da Conegliano, dove le colline sono gentili e le vigne cariche di grappoli succosi. Serena Wines è, a discapito delle dimensioni, un'azienda rigorosamente familiare, guidata oggi dalla quarta e dalla quinta generazione, incarnate da Giorgio e Luca Serena. Oggi le proprietà dell'azienda sono suddivise tra quattro tenute, dalle quali provengono buona parte delle uve usate per produrre i buoni vini della tradizione. Il Prosecco, in particolare, sia nella versione DOC che nelle due varianti DOCG, Asolo e Conegliano Valdobbiadene, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda. Da alcuni anni, inoltre, Serena Wines è anche proprietaria di una piccola maison in Champagne.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Est, 50m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Dry Metodo Charmat
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo entro 1 anno da oggi

Abbinamento Branzino al forno

Vinificazione Metodo Charmat

Sensazioni BOUQUET COMPLESSO CON SENTORI DI ROSA, GELSOMINO, GLICINE E FIORI DI ACACIA. LE NOTE FRUTTATE SONO DI MELA BANANA E ANANAS

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