



ACQUISTATO IL

Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene Extra Brut

Il Prosecco che conquista di diritto il suo posto sulla nostra tavola



Per chi non vuole rinunciare a un calice di Prosecco neppure mentre mangia, Tenuta 2Castelli propone questo interessante Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in una inedita versione Extra Brut. Poco, se non addirittura pochissimo, lo zucchero residuo in bottiglia, questo Prosecco è moderno nella concezione e perfetto per soddisfare le esigenze di consumatori che sono abituati a confrontarsi con bollicine sempre più secche. A questo progetto, che fino a pochi anni fa poteva essere considerato addirittura rivoluzionario, vengono dedicate le uve Glera provenienti dal vigneto San Gallo a Collalto di Susegana. In cantina, invece, una lenta e prolungata rifermentazione in autoclave, permette di esaltare anche l'aspetto più sofisticato del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini e un perlage fine e brioso, al naso si rivela molto complesso per la quantità e la qualità di sensazioni percepibili, dalla frutta fresca fino alle note più minerali. In bocca, invece, la bollicina si rivela estremamente cremosa e tutto, nel vino, risulta ben integrato. Perfetto bilanciamento tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

La famiglia Zago Gasparini, quando fa le cose, ama farle bene. E così, dopo aver costruito un impero industriale da milioni di euro di fatturato annuo, nel 2009 decide di cedere al richiamo della terra e di tornare a sporcarsi le mani in vigna. Nasce così la Tenuta 2Castelli, sui colli del Prosecco. Il nome fa riferimento alla posizione dell'antica casa padronale, i cui terreni sono racchiusi tra i Castelli di San Salvatore e di Collalto. 11 ettari complessivi, di cui 10, tra Collalto e Refrontolo, coltivati a Glera, e uno a Istrana, coltivato a Merlot e Carménère. Filosofia ecosostenibile e agricoltura sana e rispettosa delle tradizioni artigianali, ai 2Castelli si punta soprattutto sul raggiungimento della massima qualità con il minimo impatto sull'ambiente. Quindi vendemmia a mano e rame e zolfo, oltre all'interramento di piante azotanti, per eliminare l'uso di concimi chimici e assicurare un corretto consumo idrico per tutte le coltivazioni. Membro della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), alla Tenuta 2Castelli si occupano di tutta la filiera, dalla vigna, alla bottiglia e dalla cantina fino ai principali mercati mondiali.

La Vigna	
Terreno	Argilla, marna, calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Sylvoz e doppio capovolto
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale, prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in autoclave Charmat lungo oltre i 120 giorni.
Sensazioni	Profumo molto complesso per quantità e qualità di sensazioni dalla frutta fino alle note più minerali. Perlage cremoso. Al palato risulta ben integrato tra note di dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.