



ACQUISTATO IL .....

## Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry

### Un Prosecco che fa onore alla tradizione



La tradizione, quando è lunga e fortunata come in questo caso, non va stravolta ma interpretata al meglio. E così hanno fatto quelli di Tenuta 2Castelli con questo super classico Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, in versione Extra Dry. Uve Glera in purezza provenienti dai vigneti di collina, con una naturale acidità che permette di bilanciare in modo ottimale il residuo zuccherino presente nel vino finito. Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, al naso regala sensazioni molto piacevoli di frutta fresca e croccante. Richiama la mela verde, l'agrume dolce e una punta di floreale che impreziosisce un bouquet ricco e invitante. In bocca, invece, è un trionfo di equilibrio, con la nota dolce ben equilibrata dalla freschezza e dal piacevole pizzicore alla lingua e sul palato provocato dal perlage ricco e abbondante. Un vino perfetto come aperitivo, volendo anche come base per cocktail e drink dissetanti durante le calde serate estive. Può anche accompagnare un fine pasto in piacevole compagnia degli amici di sempre.

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

<b>Terreno</b>	Argilla, marna, calcare
<b>Esposizione</b>	Nord, Sud, Est-Ovest
<b>Allevamento</b>	Sylvoz e doppio capovolto
<b>Densità imp.</b>	3300

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Spumante Extra Brut Metodo Charmat DOCG
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	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 delicato e fruttato con sentori di mela. Sapore fruttato, morbido, asciutto.

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