ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Frizzante Spago

Piacevolmente frizzante

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMenta è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMenta è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegia sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Terreno di origine alluvionale, prevalentemente argilloso-limoso, ricco di minerali e microelementi. Questo tipo di suolo permette di ottenere uve che ben si prestano alla produzione di vini spumanti e frizzanti.
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot o Doppio Capovolto
Densità imp.	2300

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo un'attenta selezione, le uve migliori vengono portate in cantina dove avverrà l'intero processo di vinificazione. La prima operazione consiste in una leggera pressatura dei grappoli dai quali si ottiene il mosto fiore che, dopo un periodo di decantazione in serbatoi a circa 14°C, viene sottoposto ad una prima fermentazione. Durante questa fase, della durata di circa 15/20 giorni, i lieviti aggiunti al mosto trasformano lo zucchero in alcool e anidride carbonica; il tutto avviene ad una temperatura non superiore ai 18°C per preservare l'aroma e i profumi più delicati. In questo modo viene ottenuto il vino base, pronto a subire una seconda fermentazione (presa di spuma o spumantizzazione) attraverso il metodo Charmat. La seconda rifermentazione avviene in autoclave, come per lo spumante, ma con una pressione leggermente più bassa; il

massimo può essere 2,5 bar, mentre per lo spumante il minimo è 3. Dopo un periodo di rifermentazione piuttosto breve, il risultato è un vino fresco e vivace, dalle bollicine meno impegnative, con caratteristiche di grande piacevolezza e bevibilità.

Sensazioni

Bouquet ricco di profumi varietali che ricordano la frutta matura e tropicale. Al gusto presenta un corpo asciutto con piacevoli note fresche e vivaci nel finale.

Quando il Prosecco non era ancora il "Prosecco" che conosciamo oggi. Prima che le grandi industrie enologiche del Nord Est ne facessero un fenomeno di consumi, il Prosecco era spesso proposto in una piacevole versione frizzante. E per la verità lo si continua a trovare così, sulle tavole dei bravi vignaioli locali. Come questo Prosecco DOC proposto da Carpenè Malvolti. Meno effervescente del classico spumante, proposto nella versione tradizionale con il tappo assicurato da uno "Spago", antenato della gabbietta metallica. Rappresenta ancora oggi la versione più informale del Prosecco, piacevole e beverino, è ricco di profumi varietali che ricordano la frutta matura e tropicale, un corpo asciutto, con piacevoli note fresche e vivaci nel finale. Un vino adatto a ogni occasione.

Fermi tutti. Qui si fa la storia. Del vino, ovviamente. Stiamo per entrare nel cuore della cantina dove il Prosecco ha preso vita per la prima volta. E per farlo non si può trascurare la figura dell'illustre scienziato, chimico, ricercatore, padre della moderna enologia e tra i primi artefici della spumantistica Italiana. Il fondatore della Carpene? Malvolti e della prima scuola enologica d'Italia. Stiamo parlando di Antonio Carpenè che, in contatto con i più importanti scienziati dell'epoca, scrive trattati di enologia e brevetta nuove tecnologie per la produzione dei vini. Antonio Carpene?, insieme a tre soci, fonda a Conegliano la Società Enologica Trevigiana, e pochi anni dopo, grazie al sostegno dell'amico Cav. Angelo Malvolti, la trasforma nel primo Stabilimento Vinicolo Trevigiano Carpene? Malvolti. Il 1873 è un anno fondamentale. E' proprio allora, infatti, che debutta il Prosecco. E lo fa letteralmente con il botto, dato che viene presentato addirittura all'Esposizione Universale di Vienna. Antonio Carpenè era riuscito a trasformare il vino locale, fino ad allora prodotto solo dai contadini di Conegliano e Valdobbiadene per proprio uso e consumo e con metodi casalinghi ed empirici, in un vino di fama internazionale realizzato, per la prima volta, con metodi e rigore scientifici. Oggi alla guida dell'azienda c'è Rosanna Carpene?, esponente della quinta generazione della dinastia più longeva della spumantistica italiana. E con lei il padre Etile, attuale Presidente e principale artefice dello sviluppo economico e produttivo dell'azienda.

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