ACQUISTATO IL .....

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry

L’espressione massima del Prosecco DOCG



Prosecco Superiore DOCG, nella sua versione più tradizionale, ossia Extra Dry, con un piacevole residuo zuccherino che lo rende facile da bere e particolarmente versatile, questo "Sculture" di Bellussi Spumanti, nasce da una lavorazione in purezza di uve Glera. La materia prima di partenza viene lavorata con grande perizia per non alterare il delicato quadro aromatico delle uve di partenza. Vinificazione in bianco, con pressatura soffice per estrarre solo la parte migliore del succo, dopo la prima fermentazione alcolica, il vino viene posto in autoclavi per la fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat a lunga fermentazione. Nasce così quella che Bellussi definisce l'espressione massima del Prosecco DOCG, dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna a un delicato profumo. La spiccata freschezza, e la fragranza di questo vino, unite a un perlage fine e persistente, lo rendono ideale per ogni occasione. Ottimo come aperitivo, è il vino che può anche accompagnare una lunga serata di chiacchiere tra amici.

Siamo nel cuore di una delle regioni vinicole più affascinanti d'Italia. Le verdi colline di Valdobbiadene, dove il vitigno Glera regna quasi incontrastato, dando vita alle bollicine che il mondo intero invidia all'Italia. E' qui che nel 1993 un visionario imprenditore, Enrico Martellozzo, acquista una bella azienda vinicola, la Bellussi Spumanti, con l'obiettivo di rilanciarne il marchio, puntando a rafforzare la propria posizione in Italia e all'estero, grazie a standard qualitativi particolarmente alti. In quest'ottica Bellussi ha investito molto negli ultimi anni, acquistando macchinari e attrezzature sempre moderne e raggiungendo livelli tecnologici elevatissimi. Questo, insieme a rigide procedure di trattamento della materia prima, ha permesso all'azienda veneta di raggiungere tutti i suoi obiettivi, raccogliendo premi e consensi dalla critica più severa sia in Italia che all'estero.

La Vigna

Terreno	Collinare, argilloso calcareo.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa max. 70%. Metodo Charmat a lunga fermentazione.
Sensazioni	È l’espressione massima del Prosecco DOCG, dove l’armonica ed elegante struttura si accompagna ad un delicato profumo. La freschezza e la fragranza di questo vino, unite ad un perlage fine e persistente, lo rendono ideale per ogni occasione.

© 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