



ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

2017

## Una Bollicina schietta e brillante



Da sola uva Glera in purezza, Piovesan presenta il Prosecco Extra Dry DOC Treviso. Una Bollicina rispettosa della tradizione, versatile e briosa. Che cosa rende speciale questo Extra Dry? Un'estetica di pregio, con l'etichetta ricercata che occhieggia a stemmi araldici e linee liberty; un profumo rotondo e ampio, tipico del Prosecco, ispirato e suggestivo; un quadro aromatico delicato e armonioso, reso ancor più invitante dagli schietti richiami di frutta a polpa bianca e stimolanti accenni floreali. Piovesan sa il fatto suo quando si tratta di scrivere pagine di storia della vinificazione Made in Veneto. Da stappare rigorosamente in compagnia: l'abbinamento migliore è con le occasioni di festa condivise!

C'è un pizzico di Venezia in Piovesan: il fondatore, Virginio Piovesan, fonda questa realtà dopo un'esperienza all'Harry's Bar, leggendario locale lagunare. Due indicazioni per chiarire di che cosa stiamo parlando: il cocktail Bellini e il carpaccio sono nati proprio all'Harry's, citato peraltro da Paolo Conte e De André. E se da un lato l'esperienza veneziana deve aver infuso in Virginio uno spirito internazionale, l'amore per la propria terra d'origine lo spinge a intraprendere un attento lavoro di selezione e valorizzazione dei vitigni del territorio, destinati a regalare vini di spessore, buoni ed espressivi. Una cantina da scoprire e da seguire: siamo certi che i vini Piovesan sapranno far breccia nel vostro cuore di appassionati.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud, 6m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Sylvoz capovolto
<b>Densità imp.</b>	3.850 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra dry
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Glera 100%
<b>Gradazione</b>	11.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni da oggi.
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, pesce o dolce
<b>Vinificazione</b>	Metodo Martinotti. Sesanta giorni di autoclave a temperatura controllata e con fermentazione con lieviti indigeni selezionati.
<b>Sensazioni</b>	Bollicina vellutata, fine ed intensa, con note fruttate.

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