



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

2018

Il Prosecco di una volta



La Vigna

Terreno area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna e in alcuni casi anche calcareo-argillosi

Esposizione Sud-Est, 200m s.l.m

Allevamento Spalliera semplice e doppio capovolto

Densità imp. 2.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino spumante dry

Provenienza Veneto

Uve Glera

Gradazione 10.5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Antipasti di piccoli crostacei di laguna e primi piatti a base di erbe spontanee

Vinificazione Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione del vino frizzante. Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, il vino frizzante è pronto per l'imbottigliamento.

Sensazioni Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage sottile e delicato. Al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden. Piacevole è la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, elegante e

snello con carattere morbido con finale di bocca piacevolmente fruttato.

Se amate il Prosecco ma non sopportate di essere considerati "scontati", questo è il vino che dovete assolutamente provare. In bocca è scorrevole, leggero e immediato, il Prosecco Frizzante di Villa Sandi è uno di quei vini di cui non ci si stanca mai. Si può iniziare a degustarlo come aperitivo, mentre la cena è sul fuoco e c'è tempo di conversare piacevolmente con gli amici di sempre. Ma dall'aperitivo alla tavola il passo è breve e questo bianco frizzante piacevolmente aromatico non fatica di sicuro a seguirci. L'unico problema, c'è da scommetterci, sarà la capienza della bottiglia. Troppo piccola per durare abbastanza a lungo. Un autentico vino di una volta, con il tappo ancora oggi assicurato alla bottiglia con la classica legatura con lo spago.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.