



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene DOCG "30 Raccolti" Extra Brut

2019

Un Valdobbiadente dotato di una spiccata propensione alla tavola



Svinando®

30 raccolti, l'equivalente di 30 anni di attività. Una vita! Il Prosecco Superiore Dosaggio Zero 30 raccolti nasce proprio per celebrare questo importante traguardo, raggiunto da Francesco Drusian. Una bottiglia prodotta in edizione limitata, prodotta con uve selezionate da 30 diverse parcelle delle colline di Valdobbiadene e vendemmiate a mano. Passaggio in autoclave di 120 giorni, ossia 4 mesi, per aumentarne la piacevolezza, e un dosaggio estremo: zero zuccheri. Si tratta quindi di un Prosecco dotato di una spiccata propensione all'abbinamento. Giallo paglierino dai riflessi verdolini, il suo colore, al naso è fresco e fragrante, con profumi di mela, agrumi, fiori bianchi e una punta di balsamicità. In bocca è elegante, asciuttissimo e molto fresco. Per rendergli giustizia, non c'è nulla di meglio di uno spaghettino ai frutti di mare.

Siamo nel cuore più verde e rigoglioso della denominazione Prosecco Superiore. Nel cuore di Valdobbiadene si trova l'Azienda Agricola di Francesco Drusian, 80 ettari che si estendono sulle colline meglio esposte, proprio lungo la Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene. Azienda di carattere familiare, siamo ormai giunti alla terza generazione. La tradizione non manca, dunque. Ma con il tempo non è diminuita neppure la passione di produrre grandi vini del territorio. Tutti i prodotti dell'azienda, circa 800mila bottiglie annue, sono facilmente riconoscibili per la medesima cifra stilistica. Dal finissimo Valdobbiadene Superiore di Cartizze al fresco e immediato Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nelle vigne non vengono usati insetticidi e pesticidi. Mentre i concimi sono sempre organici e non chimici.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	A mezzogiorno, 200/380m s.l.m.
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	2800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro due anni
Abbinamento	A tutto pasto, particolarmente indicato con piatti a base di pesce
Vinificazione	Metodo charmat a 120 giorni
Sensazioni	Spiccano note di mela verde e agrumi, con sentori di fiori bianchi

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