ACQUISTATO IL .....

Prosecco Superiore Brut DOCG NV

La Bollicina che fa innamorare

Che ne sanno gli astemi del piacere che provi quando ti versi un calice di Domus Picta Valdobbiadene Prosecco DOCG Brut? È un insieme di sensazioni che prima stuzzica lo sguardo, con un colore lieve e delicato, giallo paglierino, e venature verdognole che attestano la sua vivace giovinezza. È chiacchiera con quel suo perlage fine, fitto fitto, sfoderando un bouquet di grande pienezza. Profumi di fiori sono netti e carezzevoli. All'assaggio il Domus Picta Valdobbiadene Prosecco DOCG dà il meglio di sé. Sentori croccanti di mela, cremosa dolcezza di pera matura, fondo floreale di rara freschezza. Seduzione e maturità espressiva che emozionano: e se lo servi accanto a piatti a base di pesce, ci può scappare anche la lacrima di gioia.

Domus Picta nasce oggi e insieme più di 150 anni fa, nel 1848. Ed è nella eco costante di passato e futuro che resta saldamente al timone di un viaggio in direzione del Prosecco migliore. Se nell'Ottocento era Oni Spagnol a cercare il modo migliore per dar dignità a una di quelle Bollicine che da sola riesce a incantare il mondo, oggi la famiglia Spagnol continua a perseguire il sogno di vini che siano piena espressione di un territorio intero. Tenete d'occhio il simbolo di questa Cantina, la Villa Dipinta (Domus Picta, appunto, in latino). Quando romperà gli indugi e si affaccerà sulle vostre tavole, allora tutto cambierà. Ovviamente in meglio.

La Vigna

Terreno	argilloso medio impasto
Esposizione	Nord - Est, 253m s.l.m.
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Pesce in generale
Vinificazione	Pressatura soffice con immediata separazione delle vinacce seguita da pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (16-17°)
Sensazioni	Sapore fresco, secco e ben equilibrato con buona persistenza aromatica. Intenso, fine e fruttato il profumo. Sentori di mela e di pera su un delicato fondo floreale.

© 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