PREMIUM DOCG





TIZIANO NARDI
CUVÉE DEL FONDATORE

Biologico e vegano

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut Millesimato

Questa Cuvée è un omaggio a Tiziano Nardi, alle sue radici profonde e alla sua visione. Un tributo silenzioso a chi ha lasciato un segno duraturo nella storia familiare e nel paesaggio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.
Extra Brut, Millesimato, biologico e vegano, il vino custodisce un'eleganza misurata, una sobrietà luminosa. Note di pera, agrumi e una lieve rosa disegnano un sorso fresco e armonioso. È un vino che racconta la memoria senza ostentazione, con equilibrio, purezza e rispetto.

Certified B Corporation

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia: Spumante Extra Brut Millesimato
Uve: Glera
Quantità annua di bottiglie: 8000 bottiglie circa
Area: Farra di Soligo - Treviso

VIGNA
Suolo: Collina morenica, franco argilloso - calcareo, poco profondo
Età dei vigneti: vigneto disetaneo
Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia: Manuale

SERVIZIO
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Perfetto come vino da tutto pasto o da aperitivo. Ottimo per accompagnare crudi e primi piatti a base di pesce. Si abbina molto bene con formaggi poco stagionati, antipasti di pasta sfoglia o verdure pastellate.

CANTINA
Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: 11,5 % vol.
Zuccheri: < 2 g/l

DEGUSTAZIONE
Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Olfatto: Pera Williams, agrumi e rosa.
Gusto: Bollicine sottili ed eleganti, con una buona sapidità e mineralità.

CERTIFICAZIONI

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN