



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



HOME

TENUTA

PRADASE

METODO CLASSICO
VALDOBBIADENE DOCG
BRUT

nel calice un perlage fitto

CONTINUO E MOLTO VELOCE. QUESTO SPUMANTE SI PRESENTA COLOR GIALLO PAGLIERINO

Con riflessi brillanti e verdolini

AL NASO RACCONTA IL TERRITORIO E L'UVAGGIO CON INCONFONDIBILI NOTE DI PERA WILLIAMS E DI PESCA BIANCA TABACCHIERA,

Seguono tocchi di frutta secca

DALLA PASTA DI MANDORLE AL COCCO RAPÉ. LA FRUTTA, FRESCA E SECCA, È BEN ARMONIZZATA DA NOTE FLOREALI DI GELSOMINO E OLEA FRAGRANS.



TENUTA
PRADASE
METODO CLASSICO
VALDOBBIADENE DOCG
BRUT



Descrizione prodotto

Nato per raccogliere la potenzialità dell'uva glera, che qui trova una delle sue migliori espressioni, e che conferma di essere capace di maturare e crescere nel tempo

Zona di produzione

Tenuta Pradase

Uvaggio

Glera dai cloni tonda e lunga, verdiso, binchetta e perera unicamente dal vigneto di Tenuta Pradasse

Vinificazione

Rifermentazione in bottiglia, metodo classico

Affinamento

minimo 24 mesi sui lievini

Colore

Questo spumante si presenta color giallo paglierino, con riflessi brillanti e verdolini

Sapore

Freschezza sapida resa accattivante da un aroma di foglie di menta

Consigli per il consumo

Il calice è il bicchiere più adatto per ottenere il massimo sviluppo del perlage ed apprezzarne quindi le caratteristiche organolettiche. La temperatura di mescita ideale è di 8-10°C.

Raffreddare gradatamente il prodotto senza farlo sostare troppo a lungo nel frigorifero

Abbinamento gastronomico

Uno spumante perfetto per l'aperitivo ma molto indicato anche durante il pasto. Si sposa con primi piatti di pasta all'uovo e sugo di verdure, pasta ripiena, secondi piatti di pesce, sia di mare che di lago magari in agrodolce e carni bianche.

