

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.

BLANC DE BLANCS brut - Villa Sandi VITIGNO GLERA e CHARDONNAY



ZONA DI PRODUZIONE

Aree ad alta vocazione viticola del Veneto con terreni marnosi di origine alluvionale ricchi di scheletro.

GRADAZIONE

11,5% vol

TENORE ZUCCHERINO

Brut

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Al bouquet è fruttato e floreale con delicati sentori di mela golden acerba.

GUSTO

Al sapore è secco, fresco con note di artemisia. È un vino adatto a crostacei crudi e molluschi, prosciutto e melone. Ottimo da aperitivo e da fuori pasto.

SERVIRE A

6-8 °C

Prosecco **DOCG ASOLO SUPERIORE**



L'Asolo Prosecco DOCG Brut di Villa Sandi nasce da uve glera in purezza che provengono dalla zona di Crocetta del Montello, in provincia di Treviso. Vendemmiate a mano e vinificate in autoclave con il metodo Martinotti danno vita a un vino di grande piacevolezza ed eleganza. Nel bicchiere rivela un bel colore giallo paglierino con un perlage che, nonostante il metodo, si rivela fine e persistente. Al naso è ricco e rivela subito sentori di fiori bianchi, agrumi e mela. In bocca è secco, giustamente dosato, e di buona struttura. Il finale è piacevole e di buon equilibrio.

Vinificazione dopo una accurata selezione, le uve sono state introdotte intere nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso è stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove è rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. 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 la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8°

Abbinamento finger food, insalate di mare. formaggi vaccini semi stagionati

Prosecco **DOCG RIVE S.PIETRO DI BARBOZZA DRY**



Giallo paglierino con eleganti bollicine che ne esaltano la luminosità e una spuma cremosa. Regala all'olfatto fragranze floreali di glicine, sensazioni di agrume dolce di cedro, poi papaia, mango e composta di mele. Leggere note burrose si uniscono a un tocco minerale di ardesia. Di grande avvolgenza al sorso, morbido e accattivante, bilanciato da freschezza e sapidità minerale e con ritorni di frutta matura, quasi in confettura. Finale fruttato e morbido. Solo acciaio.