

Italia a Tavola

Bollicine

Meno zucchero nel bicchiere,
crescono extra brut e pas dosé



Non più solo naturale o frizzante
Nei ristoranti d'élite spopola
la **carta dell'acqua**

ALPEREGIS
Chardonnay di montagna



I Proseccchi eroici premiati al Mondial des Vins Extrêmes



È giunto alla 31^a edizione il Mondial des Vins Extrêmes, il concorso internazionale dedicato ai vini eroici organizzato dal Cervim-Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana, con il patrocinio dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Ben 46 Grandi medaglie d'oro e 238 Medaglie d'oro: questi i riconoscimenti assegnati dai 45 tecnici degustatori internazionali nel corso delle degustazioni tenutesi il 28 e 29 settembre scorso. 863 i vini iscritti da 319 aziende provenienti da 26 paesi del mondo. E, oltre alle medaglie, sono stati assegnati anche 19 premi speciali oltre al Premio Vinofed stabilito dall'omonima federazione dei grandi concorsi enologici internazionali di cui il Mondial des Vins Extrêmes fa parte.

L'elenco completo dei vini premiati è disponibile su www.italiaatavola.net: cerca il codice articolo  cod 100072

Valdobbiadene Docg Sui Lieviti 2022

Sui Lieviti nasce dalla Vigna Croset, un vigneto centenario nel cuore delle Colline di Valdobbiadene. È uno spumante ottenuto da una rifermentazione in bottiglia e caratterizzato dalla presenza di lieviti che lo rendono naturalmente velato. Colore paglierino intenso. Perlage delicato e setoso, persistente. Profilo aromatico molto complesso e diversificato dalle note floreali e fruttate fino al miele di acacia e al fieno. Al palato si presenta armonico, completo e morbido anche in totale assenza di zuccheri residui, sapido e minerale. Un vino sicuramente molto gastronomico.



Vedova Tarcisio

 335 8223082

 www.vedovatarcisio.it

Trèsér Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

Trèsér Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut prodotto esclusivamente con uve di proprietà della famiglia Pederiva raccolte a mano tra i ripidi vigneti di Combai, ad un'altitudine che va dai 300 ai 520 m slm.

All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente.

Sentori di fiori bianchi, mela e pera ne caratterizzano il profumo.

Suadente e secco al gusto, snello e croccante al palato invita al brindisi.

È ottimo come aperitivo, ma può anche essere servito per aprire pranzi, soprattutto a base di pesce.



Serre di Pederiva

 0438 893502

 www.proseccoserre.com