

Prosecco DOC Extra Dry

Il "re dei vini e il vino dei re" Barolo, e il suo parente più giovane, Barbaresco, dovrebbero essere esperienze di degustazione obbligatorie all'interno di una più ampia cultura del buon bere, non solo per la loro qualità stellare, ma per il loro stile unico. A differenza di altri capolavori italiani che possono essere accompagnati da più uve e sapori internazionali, questi grandi classici si esprimono al meglio con la loro tipicità territoriale (100% Nebbiolo), seguendo i rigorosi standard piemontesi. A differenza di molti Barolo e Barbaresco sul mercato, che richiedono un notevole invecchiamento per esprimersi nel modo migliore ed essere più apprezzati, la filosofia di Reversanti è di rendere ogni annata direttamente accessibile per il rilascio. La linea Reversanti ora comprende anche altri vini piemontesi: un dorato piemontese, fresco e deliziosamente aromatico: il dolce Moscato d'Asti e l'immancabile Barbera d'Asti, un tempo considerato un vino “rustico”, per la sua elevata acidità, oggi è aumentato la sua fama, grazie a moderni e appropriati processi di vinificazione. A Reversanti non poteva mancare una digressione territoriale con un altro grande classico italiano: l'aperitivo per eccellenza, il Prosecco, uno spumante dalle bollicine con intensi sentori di mela, mandorla e fiori di glicine. Glera, l'uva da cui viene prodotto il Prosecco e la denominazione sono di casa nel nord-est dell'Italia: da qui la digressione in Veneto.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Glera
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Temperatura di fermentazione:	12° C
Tappo:	Sughero

Vigna

Composizione del suolo:	Gravoso, calcareo
Allevamento della vite:	Guyot
Densità delle viti:	4,000-5,000 viti per ettaro
Resa:	120 quintali per ettaro
Età delle viti:	10 anni
Periodo di vendemmia:	Prime dieci giorni di Settembre
Produzione totale annua (in bottiglie):	30,000

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Giallo paglierino con un meraviglioso bouquet floreale e fruttato. In bocca è morbido, ricco e saporito, con perlage fine e persistente.
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Abbinamenti gastronomici:	L'aperitivo ideale per ogni stagione, si abbina anche a pesce, carni bianche, risotti delicati

Alcool:	11%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.