



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 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



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 disetano

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.

CERTIFICAZIONI



VEGAN



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



DECUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: Pera Williams, agrumi e rosa.

Gusto: Bollicine sottili ed eleganti, con una buona sapidità e mineralità.