

## IN VETRINA/VINI

### SERENA WINES

Da uve Glera all'85% unite a un blend selezionato di Chardonnay e Pinot Bianco, nasce il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Serena 1881**.

Con il suo basso dosaggio e la moderata gradazione alcolica, perfetti per la New Gen e adatti ai più recenti trend di consumo, si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Il perlage è fine e persistente, i profumi includono sentori floreali e note fruttate di mela verde, banana e ananas. Al palato troviamo sapidità e freschezza. Uno spumante versatile, ottimo per l'aperitivo, da servire a 5-7 °C. Bottiglie da 0,75l disponibili in cartoni da 6.

[www.serenawines.it](http://www.serenawines.it)



### MANGILLI - CAFFO

**Mangilli Prosecco Doc Vino Spumante Brut – Gruppo Caffo 1915**

- incanta i sensi. Al naso emergono note floreali di glicine e note fruttate che richiamano la dolcezza della pera Williams e della pesca. Durante la degustazione, la spuma si presenta cremosa e persistente, accompagnata da un elegante e sottile perlage. La chiusura al palato si rivela acida e fresca, lasciando in bocca un retrogusto fruttato che invita a un altro sorso. Per apprezzare appieno le sue qualità, la temperatura ottimale deve essere tra i 7 e 9°C, servito preferibilmente in un calice a tulipano ampio che permetta di esaltare al meglio i suoi profumi e favorire la liberazione degli aromi.

[www.mangilli.it](http://www.mangilli.it) - [www.caffo.com](http://www.caffo.com)



### LE MANZANE

Ha un basso residuo zuccherino ed è frutto dell'esperienza del passato che si intrecciano con le conoscenze enoiche di oggi. È **Springo Green di Le Manzane**, un Conegliano Prosecco Superiore Docg Brut Nature Sui Lieviti. Una produzione limitata le cui uve provengono da un vigneto coltivato secondo i criteri di sostenibilità SQNPI. Le uve di Glera



raccolte in leggera surmaturazione danno vita a uno spumante di spessore, giallo paglierino e dal perlage persistente. Profumo delicato di frutti e sentori di panificazione. Al palato è fresco e sapido. Da servire a 5-7 °C. Le bottiglie da 0,75l, di vetro verde scuro per preservare il prodotto, sono incartate con carta velina.

[www.lemanzane.com](http://www.lemanzane.com)

### VALDO

Si chiama **Aquarius, lo Spumante Blanc de Blancs di Valdo** dal packaging innovativo: una bottiglia stampata senza supporti in carta o plastica con finiture 3D "effetto touch". Una creazione originale e raffinata nata dall'incontro tra Ceci Johnson, artista di New York di fama

internazionale e la cantina Valdo. Il design della bottiglia celebra la bellezza degli abissi marini mentre l'esperienza tattile della stampa 3D permette di riconoscere al tatto coralli, tentacoli e ogni singolo dettaglio disegnato a mano dall'artista e poi digitalizzato. Questo spumante

nasce da uve Garganega e Glera ha un colore paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è fresco e invitante, il gusto armonioso, equilibrato e contraddistinto da una gradevole sapidità. Ha un residuo zuccherino di 15 g/l e gradazione di 11 Vol%, disponibile nel formato da 0,75l è un Extra Dry adatto per l'aperitivo e per un tutto a pasto con piatti a base di pesce e frutti di mare.

[www.valdo.com](http://www.valdo.com)



## UMBERTO CAVICCHIOLI & FIGLI

L'essenza profonda del Lambrusco di Sorbara, l'eleganza del Metodo Classico e la qualità enologica di **Cantine Cavicchioli** trovano perfetta sintesi ne **Lo Scarlatto di Umberto**. Uno spumante che vuole essere un omaggio al territorio così come al fondatore della cantina, unendo tradizione e innovazione, semplicità ed alta enologia. Di grande eleganza, questo Metodo Classico dal perlage fine e persistente, si presenta con un colore rosso rubino chiaro lu-

minoso sul quale spicca una spuma rosa e corposa. La degustazione, introdotta da profumi di amarena e ciliegia con note speziate, inizia con un ingresso arioso seguito da un gusto deciso con note di frutta rossa e caratterizzato da un'acidità vibrante e armonica tipica del vitigno.



[www.cavicchioli.it](http://www.cavicchioli.it)

## SAN MARTINO VINI

Sostenibilità e rispetto per l'ambiente si uniscono alle uve Glera in **San Martino Vini**, per dare vita al nuovo **Prosecco Doc Spumante Brut Biologico**. Oltre che bio, questo nuovo Prosecco è anche 'vegan friendly', certificato da Vegan Society, poiché lungo tutta la filiera non fa uso di materiali e coadiuvanti di origine animale. Nella versione Brut ha un gusto fresco e vivace, con un lieve residuo zuccherino che lo rende armonico e delicatamente secco. Perfetto per l'aperitivo o per un menù di pesce o carne bianca, va servito a 6-8°C per far emergere note e sentori. Il Prosecco Bio completa l'ampia gamma dei prodotti San Martino Vini ed è disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 0,75l.

[www.sanmartinovini.it](http://www.sanmartinovini.it)



## MARZADRO

Il **Trento Doc Dosaggio Zero Metodo Classico** nasce dalle uve di Chardonnay coltivate ad Arco, sul Lago di Garda Trentino, e porta la firma di **Madonna delle Vittorie**, cantina di proprietà della famiglia Marzadro. La sua struttura lo rende adatto per essere bevuto in compagnia di piatti a base di pesce oltre a essere perfetto come aperitivo. Disponibile nella classica bottiglia in vetro da 0,75l, si presenta con un bel colore giallo paglierino e un perlage persistente e fine. Intenso il bouquet al naso, con sentori floreali e note di crosta di pane, al palato ha una buona struttura, dalla percezione cremosa ed è supportato da un'acidità equilibrata. Da servire a una temperatura di 8°C.

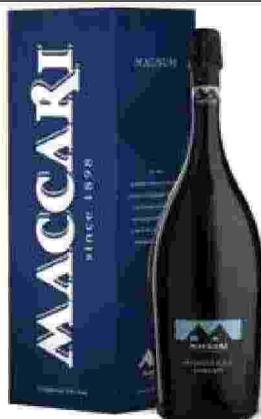
[www.madonnadellevittorie.it](http://www.madonnadellevittorie.it)

[www.marzadro.it](http://www.marzadro.it)



## MACCARI VINI

Un grande formato – magnum da 1,5l – per il **Prosecco Doc Extra Dry di Maccari**. Elegante e raffinato nella confezione, si fa notare per il caratteristico sapore fruttato di mela Golden, pesca bianca, fiori di acacia e biancospino, e per il colore giallo paglierino. Ottimo come aperitivo e versatile negli abbinamenti, accompagna



piacevolmente antipasti anche grassi, piatti a base di pesce e crostacei. Per questo ottimo spumante, dalla gradazione alcolica di 11Vol%, solo uve Glera 100%. Si consiglia di servirlo fresco, a una temperatura di circa 6-8°C. Disponibile anche in bottiglie da 0,75l.

[www.maccarivini.it](http://www.maccarivini.it)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

## CAMPARI GROUP

La **Maison Champagne Lallier** di Ay – tra i brand del **Gruppo Campari** –, ha presentato l'ultima creazione della collezione **Réflexion**: il multi-vintage **Brut R.020**.



Uno Champagne testimone del terroir di Ay e della sua natura, capace di trasmettere le quattro caratteristiche che identificano la Maison: purezza, freschezza, profondità e intensità. Le uve provengono da oltre 50 cru diversi ma, a farla da padrone, per la prima volta, è lo Chardonnay che domina l'assemblaggio con il 51%. Note di fiori bianchi si alternano a sentori di agrumi, al palato si apre con aromi di pesca e albicocca, note minerali e ottima persistenza. La nuova bottiglia, moderna ed elegante, riflette il legame della Maison con il terroir e l'impegno verso la natura.

[www.champagne-lallier.com](http://www.champagne-lallier.com)

[www.campargroup.com](http://www.campargroup.com)

## BISOL1542

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2023**

**I Gondolieri** è l'ultimo nato della casa, parte del **Gruppo Lunelli** da 10 anni. Un Prosecco Superiore innovativo: il Brut a minor gradazione alcolica della Denominazione (10,5% Vol.), realizzato con 100% di uve Glera e senza zuccheri aggiunti, poiché rifermentato con mosto. Un omaggio a Venezia e ai suoi Gondolieri, con cui il brand ha stretto un'innovativa partnership pluriennale. Colore lucente come l'opale, profumi di biancospino, erbe aromatiche, frutta estiva e salsedine. Al palato è invitante, suadente, perfetto in ogni momento della giornata. La bottiglia da 0,75l si caratterizza per l'etichetta che raffigura, ad acquerello, proprio le gondole della Laguna veneziana.

[www.bisol.it](http://www.bisol.it) – @bisolprosecco



## BOTTEGA

Il **Vino dei Poeti Ancestral Bottega** nasce da un lungo lavoro di ricerca che ha portato alla riscoperta delle lavorazioni artigianali e dei prodotti fatti 'come una volta'. È un vino spumante con zuccheri quasi assenti, ottenuto con questo particolare metodo di vinificazione messo a punto quando erano le stagioni a dettare l'evoluzione del prodotto. Un vino caratterizzato dal residuo zuccherino quasi inesistente e dal sapore schietto e autentico. Al palato risulta asciutto, secco ma al tempo stesso morbido, ha un'acidità equilibrata e una notevole persistenza. Il termine 'Ancestral' si riferisce a una tecnica antica che affonda le radici in un passato lontano, tramandata, di generazione in generazione, fino a oggi.

[www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)

## MONTELVINI

Collezione **Serenitatis** – il primo cru dell'Asolo Prosecco – di **Montelvini** nasce da una tenuta di circa 2 ettari e dalle uve di un unico vigneto chiamato Fontana Masorin, situato sulla collina del Montello a 333 metri sul livello del mare. Disponibile in cartoni da 4 bottiglie nel formato da 0,75l, questo **FM333**, frutto di una spumantizzazione unica direttamente da mosto fiore, mostra elegante freschezza, equilibrio e ottima versatilità. Da Vinitaly 2024 sarà disponibile la versione magnum in edizione limitata di 333 bottiglie astucciate singolarmente.

[www.montelvini.it](http://www.montelvini.it)

