

# San Biagio Brut Nature: Canevel Spumanti celebra le origini di Valdobbiadene con un Prosecco 'col fondo'

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



Canevel Spumanti lancia San Biagio Brut Nature Valdobbiadene D.O.C.G., un Prosecco 'col fondo' che celebra le radici di Valdobbiadene con un'edizione limitata. Ottenuto da uve Glera in purezza e prodotto con il metodo "sur lie", questo spumante unisce tradizione e modernità, confermando il legame di Canevel con il territorio. Con un perlage fine, aromi delicati e un gusto sapido, San Biagio è perfetto per aperitivi e piatti tradizionali.

Dopo l'anteprima a Vinitaly, **Canevel Spumanti**, château di Valdobbiadene parte del **Gruppo Masi**, lancia sul mercato il **San**

## **Biagio Brut Nature Valdobbiadene DOCG.**

San Biagio è ottenuto da **uve Glera in purezza** provenienti dai vigneti collinari di Valdobbiadene e realizzato con il metodo **“sur lie”**, che esprime l'essenza del patrimonio enologico e della tradizione vinicola del territorio: il Prosecco cosiddetto **“sui lieviti”** o **“col fondo”** è infatti il più antico vino frizzante prodotto a Valdobbiadene.

**Federico Girotto**, Presidente e Amministratore Delegato di Canevel Spumanti, ha dichiarato:

*“San Biagio, con il suo metodo di produzione antico e attuale al tempo stesso, riafferma l'ancoraggio di Canevel al territorio di Valdobbiadene. Negli ultimi anni, oltre ad avere codificato e valorizzato il nostro protocollo di spumantizzazione aziendale **‘Setàge’**, abbiamo intrapreso un percorso di sviluppo distributivo in Italia e nei mercati internazionali, consolidando il posizionamento premium del nostro marchio e arrivando ad avere una presenza in **40 Paesi**, con una gamma di spumanti estremamente versatile. San Biagio rappresenta quindi un **‘omaggio alle origini’**, ma realizzato dalla Canevel di oggi, pienamente calata nella contemporaneità e orientata al futuro”.*



Il  
le  
ga  
me  
co  
n  
le  
ra  
di  
ci  
è  
ev  
id  
en  
te  
an  
ch  
e  
ne  
l  
no  
me  
,  
ch  
e  
ri  
ch  
ia  
ma  
l'  
om  
on  
im  
a  
co  
ll  
in

et  
ta  
di  
Va  
ld  
ob  
bi  
ad  
en  
e  
do  
ve  
la  
ca  
nt  
in  
a  
ha  
la  
su  
a  
se  
de  
.

*Leggi anche: [Moxxé del Re di Masi](#)*

La seconda fermentazione in bottiglia conferisce a San Biagio, disponibile da dopo l'estate in **edizione limitata**, una personalità unica, caratterizzata da un **perlage fine e persistente**, un gusto morbido e complesso, un finale lungo e sapido e una visibile, assaporabile e inconfondibile presenza dei **lieviti non sboccati**.

Caratterizzato da un **colore giallo tenue con riflessi verdognoli** e, al naso, da **delicati aromi di fior di vite, mela, agrumi**, San Biagio è l'aperitivo ideale, servito fresco con i tradizionali **cicchetti**.

Accompagna sfiziose insalate, primi piatti vegetariani,  
crudité di pesce, baccalà o le sarde in saor.