

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 DOCG, 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.**