

# **Asolo Prosecco Superiore Docg Brut “Biodiversity Friend” di Villa Sandi**

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Maggio 2023



A nord di Venezia, nella provincia di Treviso, le colline ai piedi delle Dolomiti fanno nascere la DOCG “Asolo Prosecco” e Villa Sandi, storica e sempre innovativa azienda veneta, propone sul mercato questo ottimo Prosecco prodotto con uve certificate dallo standard di produzione “Biodiversity Friend”.

Il rispetto per l’ambiente diventa sempre più un dogma per le aziende di qualità come Villa Sandi, e al tempo stesso la ricerca qualitativa anche in fase di coltivazione e vinificazione fa in modo di esaltare il grande lavoro territoriale di quest’angolo della regione Veneto.

Spumante fragrante e molto ampio nei profumi, si propone nel bicchiere con una bollicina finemente persistente, per dare spazio a sentori di fiori bianchi, mela e frutta fresca a polpa bianca con lievi sentori tropicali. Questo Prosecco in bocca ha un'armonia ottimamente bilanciata dai sentori olfattivi, con un retrogusto minerale e piacevolmente lungo, lasciando in bocca una grande pulizia e ottime fragranze.

Gli abbinamenti partono dagli aperitivi “finger food” a base di pesce e verdurine di stagione, per arrivare ad essere protagonista di piatti tipici della laguna veneta, fritti di paranza e crudità di mare.

Un bellissimo esempio di Prosecco dalla beva piacevolissima e dalla fragrante identità territoriale.

## **Company Profile**

Nel dolce paesaggio delle colline del Prosecco, Villa Sandi rappresenta il legame con la storia e la tradizione del luogo. Grazie alle sue Tenute in tutte le denominazioni, Villa Sandi è in grado di interpretare le diverse sfumature e peculiarità di ciascuna area, dal DOC all’ Asolo DOCG al Valdobbiadene DOCG fino allo speciale cru del Cartizze. Le Tenute di Villa Sandi sono certificate “ Biodiversity Friend” per la cura dei vigneti con pratiche sostenibili a salvaguardia della biodiversità, l’ utilizzo di energie rinnovabili, l’ attenzione alle risorse idriche. Al di sotto della villa, si snodano secolari e suggestive cantine sotterranee dove maturano lo spumante Metodo Classico Opere e le riserve dei vini rossi. Visitare Villa Sandi consente un percorso emozionale che comprende storia, arte, paesaggi, vigneti, cultura del vino e del cibo.

### **Villa Sandi**

Via Erizzo, 113/A  
Crocetta Del Montello, 31035, TV

[info@villasandi.it](mailto:info@villasandi.it)

+39 0423 8607

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

