

Italian wines in the world: Prosecco Doc Spumante Extra Dry Biologico di Bosco Viticoltori

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Aprile 2020



Organic

PROSECCO



BOSCO DEI CIRMOLI

Prosecco Doc Spumante Extra Dry Biologico

Colore: brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli

Anno di produzione: 2019

Prezzo: NA

Produzione annua: 300.000 bottiglie

Denominazione: DOC

Affinamento: affinamento in bottiglia

Uvaggio: 100% Glera

Il Prosecco DOC biologico "Bosco dei Cirmioli", nasce da una attenta progettualità di filiera, permettendo alle uve che compongono questo spumante di eccellente delicatezza di poter essere scelte al fine di ottenere un grande equilibrio ed una stoffa importante ad un prodotto famoso per la grande giovialità.

La conversione dei terreni per portarli alla coltivazione biologica è stato un grande impegno di squadra e di attenzioni dal campo alla cantina dove, in fase di produzione, si portano a compimento anni di grande lavoro ed investimenti.

Il Prosecco Bio "Bosco dei Cirmioli" è una vera essenza di vivacità e freschezza, il perlage molto fine che si presenta nel bicchiere è sinonimo di ottima qualità, invadendo lo spazio olfattivo con armonie agrumate e di mela gialla, accompagnate da un bouquet delicato ed ampio nella sua composizione di fiori bianchi di campo.

Un ottimo esempio di buona struttura lo troviamo in bocca, ricco e allo stesso tempo di facile beva, riempie il palato di quella morbidezza e con un corpo che, grazie anche alla sua buona acidità, richiama subito all'assaggio di un secondo bicchiere.

Una buona nota minerale finale e la piacevolezza del retrogusto conferisce a questo prodotto la capacità di accompagnare una moderna cucina internazionale, ulteriore conferma della sua trasversalità e capacità di sostenere diversi abbinamenti.

Il "signore" degli aperitivi, riesce a dimostrarsi un cosiddetto "vino a tutto pasto", quando lo abbiamo

accompagnato con dei tortelli alle erbe e successivamente ad una frittura di fiori di zucca ripieni di acciuga. Ottima la pulizia al palato di questo spumante che ha arricchito notevolmente il piacere della buona compagnia a tavola.

Company Profile

Bosco Viticoltori si trova a Salgareda, nel cuore del Veneto Orientale: una terra sempre vocata alla produzione vinicola, in una regione sostenuta da una grande storia e da città importanti come Venezia, Verona e Treviso, da cui ha origine la cultura del Prosecco. Grazie al suo know-how, ben rafforzato nel tempo, e alle moderne attrezzature tecnologiche, Bosco Viticoltori dà vita ad una produzione selezionata e di qualità che esprime le caratteristiche e le peculiarità tipiche di questo territorio: limpido, deciso, intenso nei profumi; modulato, delicato e di puro gusto. Le attente operazioni di selezione e raccolta, seguite da quelle di pigiatura e fermentazione, consentono di raggiungere l'eccellenza in termini di qualità e di dare espressione completa e autentica al territorio. Ben consolidato su tutto il territorio nazionale, Bosco Viticoltori ha sviluppato, nel corso degli anni, una propria dimensione internazionale, che ad oggi rappresenta circa il 65% del suo fatturato.

Bosco Viticoltori

Via Correr, 17, 31040 Salgareda (Treviso)

info@boscoviticultori.com

Tel +39 0422 807818

www.boscoviticultori.com