Maia Prosecco Doc Millesimato di Cielo e Terra

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Novembre 2026



Il Prosecco continua a vincere, e qualcuno la considera ancora una vittoria facile. Bollicina semplice, prezzo accessibile, consumo immediato. Il Maia Millesimato Brut di Cielo e Terra è un buon esempio per smontare questo luogo comune, perché dimostra che dietro una bevibilità così spontanea c'è un lavoro tutt'altro che banale.

Partiamo dalla terra. Le uve di Glera arrivano da terreni collinari di origine basaltica e vulcanica, quelli che circondano Montorso Vicentino, ai piedi dei Castelli di Romeo e Giulietta. Il dettaglio conta, perché sono suoli che regalano al vino una sapidità e una tensione che in un Prosecco non sempre si trovano. Le uve sono coltivate secondo il disciplinare SQNPI della produzione integrata e raccolte a mano, una scelta che per una denominazione come il Prosecco

DOC non è affatto scontata.

Poi c’è la cantina. La presa di spuma avviene in autoclave con un Charmat lungo, almeno 60 giorni di rifermentazione lenta a temperatura controllata. Nel blend di partenza viene usata anche una parte di mosto, proprio per tenere viva la fragranza del vitigno. Il risultato si vede nel bicchiere, con un perlage fine e una spuma sottile e persistente che accarezza invece di aggredire.

Nel calice il Maia si presenta giallo paglierino. Al naso è intenso, elegante, leggermente aromatico, con fiori bianchi e una nota netta di mela renetta. In bocca è fresco, armonico, chiude lungo sulla frutta bianca. La versione Brut è la chiave di lettura di tutto. Togliendo la morbidezza zuccherina che spesso copre il carattere di molti Prosecco, lascia emergere un profilo aromatico ampio e deciso. È qui che si capisce la differenza tra piacevolezza e banalità. Il Maia si beve con grande facilità, ma ha qualcosa da dire, e lo dice con personalità.

Noi lo abbiamo degustato con una cruditè di pesce, scampi, gamberi rossi, qualche fettina di ricciola e un’ostrica, appena conditi con un filo d’olio e qualche goccia di limone. Il matrimonio è stato azzeccato. La freschezza e la sapidità del Maia, figlie di quei terreni vulcanici, sono andate incontro alla dolcezza naturale dei crostacei senza coprirla.

Company Profile

“Creiamo valore in una filiera più equa e sostenibile, nel massimo rispetto delle Persone e del Pianeta”

Cielo e Terra ha due radici nel territorio veneto, la famiglia Cielo e i viticoltori delle Cantine dei Colli Berici. Il legame della famiglia Cielo con la terra nasce nel 1908 nelle campagne di Vicenza, vicino ai Castelli di Romeo e Giulietta, dove il bisnonno Giovanni aveva acquistato un piccolo podere

con vigneto. Il nonno Pietro ha proseguito la guida dell’azienda con grande passione e impegno sociale.

Negli anni ’60 la terza generazione, Giovanni, Renzo e Piergiorgio, crea la nuova cantina, connubio tra la tradizione e la ricerca innovativa, con una forte espansione a livello nazionale.

Dal 2023, con la fusione di Cantine dei Colli Berici in Collis Veneto Wine Group, allarga la sua base produttiva a più di 6000 ettari e 2000 viticoltori tra Vicenza a Verona. Oggi alla guida dell’azienda ci sono Luca e Pierpaolo, supportati dalla duratura partnership con i viticoltori locali.



CIELO E TERRA
Via IV Novembre, 39 Montorso , VI 36050 IT
0444 485211 – info@cieloeterra*vini*.com
https://cieloeterravini.com