

San Biagio di Masi

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Dicembre 2024



Canevel è una realtà affermata nel panorama spumantistico italiano, in particolare per l'arte del "fare Prosecco", ovvero per la capacità di possedere competenze tecniche e agronomiche che valorizzano tanto il territorio quanto l'intera gamma di spumanti distribuiti nei mercati nazionali e internazionali.

Affermare che Canevel sia un punto di riferimento è una certezza. Inoltre, la capacità di fare accoglienza in questa piccola ma affascinante area del Veneto arricchisce ulteriormente il valore complessivo del lavoro di questa cantina.

Oggi abbiamo degustato il San Biagio, uno spumante brut nature, ancora sui lieviti. Questo vino rappresenta il legame con la prima tipologia di spumante prodotta nell'area della Marca Trevigiana, una tradizione che non è stata abbandonata

dai produttori.

Ottenuto dal 100% di glera, questo spumante si distingue per la freschezza, uno dei suoi punti di forza, insieme a un'ottima sapidità e a un'acidità altrettanto eccellente. In un primo momento, il San Biagio avvolge la bocca con la sua consistenza, per poi rivelarsi morbido e fragrante al palato, con un finale armonico e molto lungo.

È uno spumante complesso, ricco di quella corposità e artigianalità che lo rende affascinante, pronto per essere apprezzato da molti estimatori di questa tecnica produttiva, oltre a essere un ottimo aperitivo per goderne appieno l'appeal. Noi lo abbiamo degustato con del pesce di lago alla griglia, condito con un filo di olio EVO del Garda, e ha donato pulizia ed equilibrio, grazie alla sua armonia perfetta.

Company Profile

Canevel Spumanti nasce nel 1979, fondata da Mario Caramel, riconosciuto esperto ed estimatore del settore. Produrre spumanti di eccellenza in Valdobbiadene, punta di diamante del Prosecco, è la mission aziendale.

“Canevel” nel dialetto locale significa infatti “piccola cantina”, l'angolo dove i vini migliori, con i loro segreti e le antiche tradizioni, sono custoditi e conservati gelosamente.

Sin dalle origini Canevel si basa sulla lungimirante visione di integrare l'intera filiera produttiva, dalla selezione e cura dei vigneti migliori alla vinificazione e spumantizzazione.

CANEVEL SPUMANTI

Via Rocat e Ferrari 17, 31049 – Valdobbiadene (Treviso) IT

segreteria@canevel.it – +39 [0423 975940](tel:0423975940)

<https://www.canevel.it>

