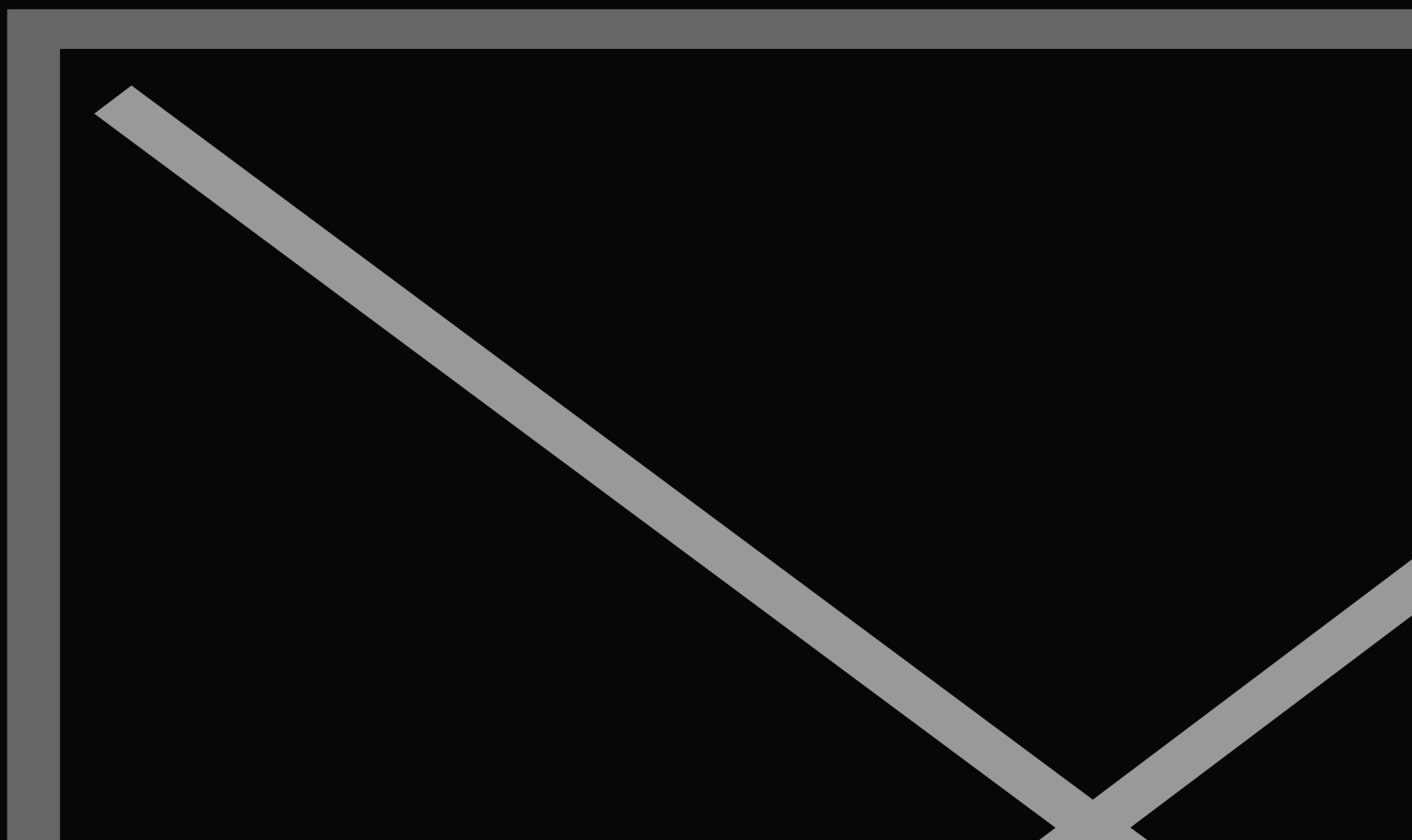
Le Colture, pioggia d’argento dal sapore internazionale

silver-medal-decanter-438d5353

Due medaglie d’argento si aggiungono al **palmarès 2017 Le Colture**. Occhi puntati questa volta sul **Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Spumante brut ‘Fagher’** protagonista di un ottimo piazzamento a due tra i più accreditati concorsi enologici internazionali. Due infatti sono le Medaglie d’Argento assegnategli sia al **DWWA - Decanter World Wine Award** che al **Concours Mondial de Bruxelles edizione 2017**.

“Il brut ‘Fagher’ - spiega **Alberto Ruggeri** - è la versione più moderna tra gli spumanti prodotti dalla nostra azienda e quello di maggior successo a livello internazionale. E’ il risultato di un blend di uve Glera provenienti dai nostri vigneti di collina a Valdobbiadene ed Ogliano. Un vino che col suo basso residuo zuccherino, 9 grammi/litro, una piacevole spalla acida, una buona mineralità e sapidità sa ben riassumere i tratti distintivi della nostra filosofia per quanto riguarda il Prosecco Superiore”.



E’ **un vino fresco, giovane e di carattere**. I suoi aspetti più attraenti sono racchiusi nell’invitante dolcezza dei profumi più ricchi di sentori di agrumi e vegetale fresco cui spesso si unisce una piacevole nota di pane, e una viva energia gustativa. Presenta un perlage fine che assicura una buona persistenza in bocca e la pulizia del palato oltre ad essere un’arma in più nell’abbinamento col cibo. Si apprezza su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi piatti con frutti di mare e pesce al forno, oppure come in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

Dietro a ciascuno di questi successi c’è una famiglia unita, **un team solido e affiatato nel quale ognuno ha un ruolo**, e dove si lavora dando ogni giorno prova di tenacia, passione, profondo amore e testimoniando un rispetto immutato verso un territorio unico e dal valore inestimabile, che sa ricompensare tutti i sacrifici con un livello molto elevato di qualità.