Canevel brinda con il 34 Vendemmie

scatola-2013-34-vendemmia-2-fef5940c

Anche quest'anno Canevel Spumanti brinda con il Millesimato

Valdobbiadene 34 Vendemmie, la bottiglia più rappresentativa della sua produzione, quella che contiene i migliori frutti dell'anno, prodotta in tiratura limitata: solo 500 esemplari. Il vino è il frutto della vinificazione delle migliori uve Glera (100%) provenienti dai vigneti dell'azienda nel Comune di Valdobbiadene.

Dalla vendemmia 2011 Canevel ha selezionato una ventina di quintali delle uve migliori in assoluto, che hanno dato vita a circa 20.000 bottiglie del famoso Millesimato e che in settembre, nel momento della perfetta maturazione ed evoluzione del vino, hanno consentito di produrre i 500 Magnum nella confezione esclusiva 34 Vendemmie.

Il Magnum celebrativo, che segna quindi la cronologia delle vendemmie, è nato in occasione del 30° anniversario di Canevel, un evento che ha visto tra i vigneti di Valdobbiadene dell'azienda, due giorni di festeggiamenti cui hanno partecipato un migliaio di amici ed estimatori. Da allora ogni anno Roberto De Lucchi, enologo dell'azienda, prepara queste 500 opere d'arte, in astuccio da collezione. E arrivati alla 39° vendemmia, affiancando tutti gli astucci, si otterrà un particolare effetto cromatico e visivo.

Il Millesimato Canevel è invece nato nel 1989, anno in cui la cantina compiva 10 anni, ed era nel pieno della sua vigorosa crescita. Per festeggiare l'anniversario, coincidente con il cambio di sede, si decise di selezionare le uve dei due vigneti migliori, di vinificare a parte e far acquisire loro una presa di spuma di un'eleganza e una finezza sopra le righe. E da qui nacque il Millesimato.

Il vino si presenta con un bel paglierino scarico, brillante con ampi riflessi verdognoli. All'olfatto è fruttato, intenso, con mela e pera in piena armonia con sentori di frutta tropicali. Al gusto lo troviamo elegante, di carattere, sapido con retrogusto leggermente amarognolo.

Viene venduto solo con l'astuccio serigrafato in enoteca a un prezzo al pubblico compreso tra i 28 e i 30 euro.