Prosecco Brut Millesimato e il Cuvée Ville d’Arfanta per San Valentino

vs-vda-svalentino-2ba86d49

Non può che essere una questione di fine perlage: un San Valentino speciale deve essere accompagnato da vini d’eccezione, capaci di sostenere la necessaria intimità del momento. Ecco allora la proposta di due bollicine dal carattere eccezionale e dai colori nazionali.

Il primo è il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato di Ville d’Arfanta, che nasce sulle splendide pendici delle colline alle spalle di Treviso, nella zona vocata al migliore Prosecco, vera e propria bandiera del vino italiano nel mondo. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Ville d’Arfanta, nasce dalla lavorazione di uve glera 100% provenienti dalla zona d’élite del prosecco. Vino luminoso di colore giallo paglierino scarico, presenta un perlage fine e persistente. I suoi profumi sono eleganti e ricordano la rosa e il gelsomino, le note fruttate riportano alla mela golden e alla frutta esotica come la banana e l’ananas. Particolarmente indicato come aperitivo, accompagna ottimamente antipasti e piatti di pesce leggeri e delicati.

Il Prosecco Cuvée DOC Treviso Extra Dry Spumante Ville d’Arfanta è un bianco spumante naturale che rappresenta un must per un’occasione importante come San Valentino. Prodotto da uve bianche selezionate, emoziona per i profumi e sapori unici: il perlage vivace sostiene le sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca. Pulito e armonico, è un ottimo vino da aperitivo che valorizza anche primi piatti o secondi di pesce delicato.

Ville d’Arfanta è un’etichetta di Vinicola Serena, azienda leader del mercato vitivinicolo, già forte di una produzione di oltre 18 milioni di bottiglie, delle quali 14 milioni sono prosecco Doc e Docg. Con una previsione di 2 milioni di bottiglie per il 2016, Vinicola Serena conferma la sua leadership coprendo quasi il 15% della produzione globale di Prosecco Valdobbiadene Docg.

http://www.vinicolaserena.com/