Prosecco Grappoli di Luna per brindare a Red Canzian

red-canzian-e-sarah-dei-tos-2aaa335c

Amici, ammiratori, autorità, giornalisti, ma anche la figlia Chiara e la moglie Bea: tutti a **Treviso**, tutti vicini a **Red Canzian** per brindare con lui ai suoi successi e al prossimo **tour** ormai imminente. Red, alzando il calice per il brindisi, chiama a sé **Sarah Dei Tos**, produttrice che firma il “**Grappoli di Luna** ”, il **Prosecco Brut Millesimato de "La Vigna di Sarah"** le cui uve - raccolte rigorosamente a mano lo scorso settembre in una notte dall’atmosfera magica - sono state vendemmiate anche da Red e sua moglie Bea.

grappoli di luna**COME NASCE GRAPPOLI DI LUNA**

E' l’alba di un nuovo giorno per il mondo del Prosecco. Siamo ai primi di settembre 2015 quando Sarah Dei Tos riesce a concretizzare il suo sogno. Sarah proviene da una famiglia che, da 3 generazioni, vive e lavora con il legno: il suo albero genealogico si fonde con gli alberi della vicina foresta del Cansiglio e la sua passione per la vite si avvinghia alle piante di Glera che crescono nella sua collina, sulle rive di Cozzuolo di Vittorio Veneto, in via Col di Luna. Radici che rimangono solide anche durante gli studi alla Bocconi e il master in Inghilterra. In famiglia, impara presto che **l’influenza della luna** è importante per stabilire il momento giusto per tagliare gli alberi e ne rimane affascinata. Sarah apprende anche che la luna nuova possiede un potere rigenerante, tanto che le piante malate, potate in questa fase lunare, sviluppano misteriose forze di autoguarigione.

Antichi saperi contadini da riscoprire. Con la curiosità e la voglia di sperimentare, tipiche della giovinezza, Sarah decide di dividere idealmente il podere in due, adottando solo su una metà la **vendemmia notturna**. Non solo per sfruttare le più fresche temperature notturne, rallentando il processo di fermentazione delle uve appena raccolte, ma soprattutto per verificare se, nel vino prodotto impiegando le due diverse modalità di vendemmia, fossero percepibili eventuali differenze organolettiche. In un clima di festosa operosità, insieme a tanti altri amici di Sarah, quella notte anche Red Canzian e la moglie Beatrice partecipano con entusiasmo alla raccolta.

Nel marzo 2016 il suo primo Prosecco docg "Grappoli di Luna” è finalmente pronto per essere testato. Una task force di esperti in degustazioni - enologi, sommelier, wine lover - riscontrano **interessanti e palesi differenze sensoriali**: in Grappoli di Luna i profumi e aromi caratteristici del Prosecco risultano enfatizzati, le note di fiori bianchi - glicine e acacia - risultano più intense e persistenti. Ne guadagnano anche sapidità e struttura. Migliore perfino il perlage.

L’esperimento sembrerebbe pienamente riuscito. Ora, sarà il consumatore a dare il proprio giudizio. Ma intanto innalziamo i calici per celebrare il mitico Red, brindando ai suoi **50 anni di meravigliosi, ineguagliabili successi**.