Bollicine di Ville d’Arfanta

veduta-arfanta-290fdbec

Secondo **Vinicola Serena**, rinomata Azienda Vinicola di Conegliano, il vino è, come dicevano gli antichi, il sangue della terra e racchiude in sé valori culturali e territoriali che nei secoli si sono sedimentati nelle zone in cui si produce.

Da questa convinzione è nata la linea **Ville d’Arfanta**, il cui nome si rifà all’omonima azienda agricola che, adagiata fra i dolci declivi verdeggianti che si stendono fra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, utilizza metodi di vinificazione ancora fondati sulle usanze dei grandi maestri veneti.

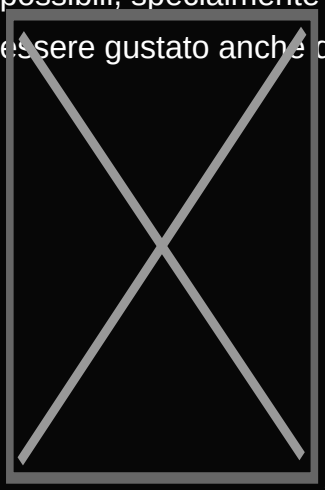
Storia e tradizione, dunque, per la gamma Ville d’Arfanta che al suo interno racchiude due veri e propri capolavori di quello che ormai è sinonimo di aperitivo e italian style: il *Prosecco Spumante*.



E ad aprire i mercati a Ville d’Arfanta è proprio il **Valdobbiadene Prosecco**

Superiore Docg Brut Millesimato Spumante, la più accattivante e versatile delle versioni, capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti. Ottenuto con metodo Charmat, questo spumante si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi citrini, dal perlage fine e persistente. Al naso offre i sentori caratteristici di frutta gialla (ananas e banana) con sfumature di glicine e una nuance di acacia. Al palato è fresco e fragrante, con una piacevole nota agrumata. Ottima bollicina, il

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato “Ville d’Arfanta” è uno dei migliori aperitivi possibili, specialmente se abbinato a formaggi semistagionati, ma ha tanta forza espressiva da poter essere gustato anche durante il pasto.



Si distingue invece per la sua ricercata immediatezza il **Prosecco Cuvée Doc Treviso Spumante “Ville d’Arfanta”**. Le uve *Glera* impiegate per la realizzazione di questa cuvée sono infatti coltivate nelle migliori zone della provincia di Treviso, dove le condizioni ambientali ed i terreni soddisfano particolari requisiti.

Il Prosecco Cuvée Doc Treviso Spumante “Ville d’Arfanta” è un vino dal colore giallo paglierino brillante, con qualche riflesso verdognolo, che al naso regala la dolcezza della mela Golden e tenui sfumature di agrumi. Al palato è vivace ma armonico, ben acidulo, quasi serico.

Molto fresca e invitante, la cuvée Ville d’Arfanta ben si abbina con antipasti in genere, primi piatti leggeri a base di erbette, carni bianche e pesce.

Pensata per soddisfare tutti i gusti, la linea Ville d’Arfanta di Vinicola Serena non è solo prosecco spumante. Essa comprende anche ottimi vini classici quali il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Tranquillo**, il **Cabernet Piave DOC** e il **Raboso Piave DOC**, vini dalla grande personalità che ben identificano il luogo di produzione.

www.vinicolaserena.com - *info@vinicolaserena.com*