CUZZIOLGRANDIVINI

Villa Minelli

Italia - Veneto - Ponzano Veneto (TV)



Villa Minelli

Proprietà / Fondatori Edizione Property / Luciano Benetton
Inizio Attività 2006
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 10
Bottiglie prodotte 80.000

METODO CLASSICO

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

Zona di produzione: comuni di Ponzano Veneto e Villorba
Terreno: sciolto e con una percentuale di scheletro importante, ghiaiosi
Vendemmia: manuale
Vinificazione: cernita dell'uva prima in vigneto e poi su tavolo vibrante in cantina, diraspatura, pigiatura soffice a rulli, macerazione brevissima a freddo con ghiaccio secco e successiva fermentazione con basso tenore di anidride solforosa a temperatura controllata
Affinamento: sulle fecce fini fino al tiraggio e riposo sui lieviti per 48 mesi
Colore: giallo paglierino, con ricchezza di bollicine fini e persistenti
Profumo: grande equilibrio tra note fragranti di buon lievito e di pane appena sfornato, e sentori sia di frutta fresca che matura
Sapore: freschezza e mineralità, poi progressivamente svela una delicata morbidezza che compone un finale equilibrato, fresco ed agrumato
Grado Alcolico: 12,5% vol



Nata nel 2006 dalla volontà di vinificare in proprio le uve delle vigne di tre Ville Venete site nei comuni trevigiani di Ponzano e di Villorba, la Società Agricola Villa Minelli, dopo i primi anni atti a sperimentare i vitigni locali ed i "singoli terroirs", con il 2012 inizia il suo percorso. Vini freschi, immediati ma soprattutto figli della propria terra, interpretati da un team di giovani e talentuosi enologi ed agronomi. La grande particolarità di questa azienda è che una parte delle vigne, così come la cantina, sono all'interno di una grande proprietà dove insistono i magazzini ed i depositi logistici di una grande società manifatturiera. Le altre vigne sono anch'esse piantate in luoghi speciali, visto che sono parte integrante del parco di tre belle Ville Venete. Tutto ciò non impedisce di produrre uve di grande qualità dalle quali si ottengono vini, capaci di un buon invecchiamento, come per Tramaviva, e dunque perfetti ambasciatori della Marca Trevigiana.