CUZZIOLGRANDIVINI

Villa Minelli

Italia - Veneto - Ponzano Veneto (TV)



PASSITO VENETO IGP

100% Igt Malvasia istriana a grappolo spargolo

Zona di produzione: comuni di Ponzano Veneto e Villorba
Terreno: sciolto e con una percentuale di scheletro importante, ghiaioso
Vendemmia: Vendemmia manuale in cassa da 10 Kg fatta in un'unica soluzione
Vinificazione: cernita dell'uva in vigneto dove viene scelta la più spargola, in cantina viene posta in graticci di canne e lasciata appassire 4/5 mesi in corrente d'aria per un appassimento naturale, poi viene diraspata, pigiata e pressata in modo soffice, la fermentazione è parte in inox e parte in legno, dopo la fermentazione viene conservato in recipienti di vetro tenuti al buio
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Colore: ambrato, molto denso, consistente con evidente luminosità
Profumo: intenso e complesso con sentori di fruttato evoluto: si avvertono chiari profumi di agrumi canditi e uva sultanina sotto spirito, poi il vino si apre: caramelle d'orzo, miele, biscotto all'amaretto con sfumature di zabaione
Sapore: dolce, che subito si apre su frutta candita e mandorla tostata e su nota sapida e ancora fresca; poi il sorso diviene piacevolmente caldo, avvolgente e morbido. Splendido finale di caramello su corpo robusto e fondo cremoso
Grado Alcolico: 13% vol

Villa Minelli

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



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.