Villa Minelli

Italia - Veneto - Ponzano Veneto (TV)



PROSECCO DOC BRUT

Spumante Brut

Zona di produzione: Colline della provincia di Treviso
Terreno: eterogeneo, argilloso e calcareo
Vendemmia: manuale in casse da 15 Kg
Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, affinamento su fecce fini in vasche di acciaio inox fino alla presa di spuma
Affinamento: sulle fecce fini in vasche di acciaio inox fino alla presa di spuma
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli dal perlage fine e consistente
Profumo: fruttato di mela e pera con sentori di agrumi che sfumano nel floreale
Sapore: cremoso e morbido in bocca con note fresche
Grado Alcolico: 11,5% 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.