750	ott-10	event o	19.CASSOEULA.Gourmet	GENEROSOS SECOS	.
anno X	11°	PRO DUTT	VALDELLOVO	ESPUMOSOS	XXX
€ 5,5	provenienza	NO ME	SEYO	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
				TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	XXX
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

DOC / IGT	TIPOLOGIA
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	PROSECCO SPUM SECCO

persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni
2,5	2,5	7,2	PROSECCO BIANCHETTA VERDISO

Commento breve - MOLTO PIACEVOLE PROFUMI FLOREALI DELICATI ED ELEGANTI. PERLAGE FINE ED INVITANTE, IN BOCCA FRESCO ED EQUILIBRATO. PERFETTO SU TUTTE LE PORTATE

Come è già capitato in altre occasioni il vino che durante la serata avrebbe dovuto essere il più comune, sia per livello di prezzo che per prestigio della tipologia, alla fine si è rivelato il più piacevole, volutamente non uso l'aggettivo "il migliore", perchè questo livello di giudizio deve essere dato da persone più esperte e preparate di noi, che siamo dei semplice appassionati. Però giudicando la piacevolezza, siamo stati tutti unanimi, questo prosecco è piaciuto più dei suoi blasonati antagonisti. Anche parlare di antagonisti, come se fosse una gara, non è corretto, noi non facciamo nessuna gara, la nostra speranza è che tutti i vini siano piacevoli al massimo grado, indistintamente. Non so per quale motivo, ma il Prosecco è un vino che risulta molto simpatico a tutti, forse perchè si abbina facilmente non solo ai piatti, ma anche alle occasioni, è facile da offrire agli amici quando in una calda giornata estiva ci si riunisce in allegria, ve lo consiglio anche con la pizza al posto della solita birra. Altro motivo di simpatia è la terra d'origine, il Veneto è un grande produttore di vino, con un'antica cultura, dove il vino è vissuto con gioia e spensieratezza, senza farsi troppi problemi di retrogusti o di tannini. Il vino più tipico del Veneto, che incarna lo spirito della sua terra e della sua gente è il Prosecco, ne sono convinto. In Veneto vengono prodotti altri grandi vini di cui forse si potrebbe essere più orgogliosi: Recioto, Amarone, Soave (recente DOCG, complimenti), Valpolicella, Bardolino. Vini diversissimi fra loro, con grandi differenze ambientali, dal padovano, quasi completamrnte pianeggiante, alla Valdadige. Una regione che meriterebbe più di una serata.
Dal punto di vista culinario non c'è dubbio: polenta
Non credo che sia necessario scrivere la scheda degustativa, tutti lo abbiamo apprezzato come il miglior vino della serata e concordo perfettamente con la scheda del produttore, che dà anche qualche interessante indicazione sulle tecniche di vinificazione.

http://www.valdellovo.it/Valdellovo/SEYO.html
***SEYO** segna il passaggio, nella nostra produzione, a nuove tecniche di vinificazione. Per riuscire a farvi assaporare, in chiave moderna, il prosecco dei nostri vecchi.*
*L'uvaggio impiegato è stato creato dalla saggezza contadina, la quale dava ad ogni vitigno la giusta esposizione e posizione nel fondo, creando così tanti crus irripetibili. Annozero è proprio uno di questi crus, oggi ormai rari, che nasce da viti ultrasessantenni situate nel nostro fondo. È composto per la maggior parte da uve prosecco Balbi, che portano profumi floreali e di frutta fresca, da uve Bianchetta che donano corpo e sentori di speziato e da uve Verdiso, che apportano sapidità all'uvaggio. Ne esce un prosecco D.O.C. insolitamente strutturato, che mantiene inalterate le sue note di freschezza. **Vitigno:** Prosecco, Bianchetta, Verdiso, coltivato nei nostri vigneti - **Nome del vigneto**: Crode - **Epoca di vendemmia**: terza decade di settembre - **Scheda organolettica***
***Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. - **Olfatto**: ha un profumo fine e delicato, dove prevalgono avvolgenti note floreali di glicine e fiori di acacia, accompagnate da sentori di mela verde e banana. - **Gusto:** di grande piacevolezza, ha un buon equilibrio tra acidità e zuccheri, accompagnato da una sapidità che ne esalta la persistenza. - **Temperatura di servizio**: 6-8° C*
***Abbinamenti:** ottimo aperitivo, ideale con salumi ed affettati e a tutto pasto con piatti mediamente grassi. - **Bicchiere consigliato:** Riedel serie Vitis 403/8*
Un inconveniente sull'etichetta: con l'acqua il bel colore blu della sritta SEYO si è sbiadito ed è diventato illeggibile, peccato, potete apprezzarlo nelle foto della serata.