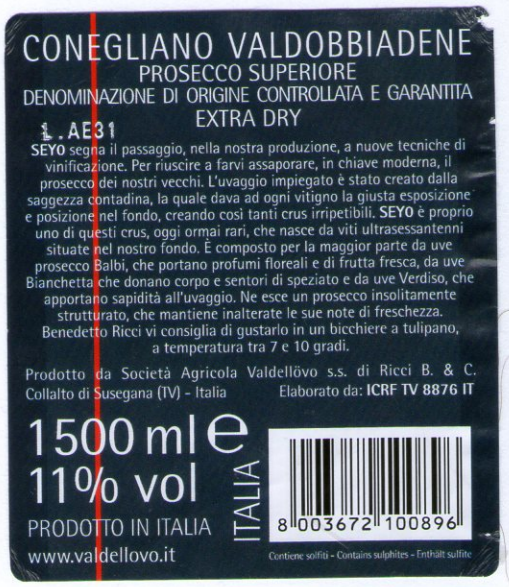
817	29-lug-11	EVENTO	LA COMPAGNIA DI TINDARO.18.PESCE	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	XXX
anno	12°	PRODUTTORE	PROSECCO SEYO	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 5,5	provenienza	NOME	PINOT	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	CONEGLIANO VALDOBBIADENE	TIPOLOGIA	SPUMANTE CLASSICO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
2,5	2,5	8,1	PROSECCO BIANCHETTA VERDISO	FRIZZANTE	XXX
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

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



Avevamo già gustato questo Prosecco con il gruppo Gourmet nella serata di Ottobre 2010 dedicata alla cassoeula. Ebbe lo stesso esito positivo di questa serata dedicata al pesce. Che questo vino sia stato abbinato con successo sia al pesce che alla cassoeula la dice lunga sulla sua versatilità.

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*

	SORA	TIND	ROB	DANI	ANA	FRA	GIUS	EMI	LORE	Media
PROSECCO	8	8	9	9	7,5	7,8	8	7,5	8	**8,1**
BARDOLINO	6,8	7	7	7,5	6,8	7	6,5	7	7,8	**7,0**
MOSCATO	6,5	6,8	7,3	7	6	6,8	7	6,5	7	**6,8**