

Gambero Rosso

Data: 25.06.10

online

GAMBERO ROSSO®



LA PRIMA CUVÉE METODO CLASSICO MAZZOLADA



Mazzolada, azienda vinicola della DOC veneziana di *Lison Pramaggiore*, ha presentato la prima cuvée Metodo Classico, frutto dell'affinamento delle migliori uve provenienti dai propri vitigni *Chardonnay*, *Riesling* e *Pinot Bianco*.

Mazzolada è l'unica azienda vinicola di *Lison Pramaggiore* a seguire direttamente tutte le fasi di produzione e vinificazione dello spumante Metodo Classico, interamente realizzato con uve coltivate nella propria tenuta, racchiusa tra i fiumi Livenza e Tagliamento.

Raccolte esclusivamente a mano durante i primi giorni di settembre, dopo un'accurata selezione le uve vengono vinificate separatamente e, in un secondo momento, i vini vengono assemblati per dare inizio alla fermentazione in bottiglia. Le bottiglie riposano, quindi, sulle pupitre per 12 mesi.

Mazzolada Metodo Classico si distingue per la propria freschezza e per l'ampia gamma di profumi floreali e fruttati conferiti a questa cuvée dalle selezionate uve *Chardonnay* che si uniscono agli aromi intensi e inconfondibili tipici del *Riesling*.

La struttura elegante e l' avvolgente morbidezza del *Pinot Bianco* completano **Mazzolada** Metodo Classico, in grado di esprimere un notevole equilibrio di profumi e aromi delicati.

Il risultato è uno spumante di colore giallo paglierino brillante, dal profumo intenso, fresco e fruttato ma di grande persistenza grazie anche alla nota fragrante conferita dai lieviti.

Piacevolissimo da degustare per un brindisi, **Mazzolada** Metodo Classico è ideale come accompagnamento a tutto pasto, regala al palato un gusto armonico, persistente e delicato accompagnato da morbidi sentori di frutta matura.

Mazzolada Metodo Classico entra nella grande tradizione dei vini spumanti italiani rappresentata dall'Istituto Talento e dalle Docg di Franciacorta e Oltrepò pavese.

www.mazzolada.it/