

Veneto

PROSECCO DOCG

Intrigante versatilità



Elegante espressione della
mera tradizione e della
cultura locale, parliamo del
Prosecco Superiore DOCG
Conegliano Valdobbiadene,
prodotto sul territorio collinare
Trevigiano.

Nell'incantevole bellezza
paesaggistica, dove i filari si
inseguono sinuosi di collina in
collina, ogni azienda ha la sua
storia, nata da uomini che hanno
creduto profondamente nella
forza di questa terra.



Villa Venier azienda spumantistica di Treviso, nacque nel 2006 un po' per gioco, un po' per sfida dall'intuito e la passione di Igor De Toffol e Stefano Sammartino, improntarono un progetto di studi e approfondimenti in materia vitivinicola e di mercato, poi nel 2010 concretizzarono il loro sogno costituendo "Villa Venier srl".



Indirizzata a una produzione di qualità, Villa Venier è una realtà intenta a produrre bollicine, espressione di arte pura.

Un'azienda in continua evoluzione, stimolata ad arricchirsi con diverse tipologie di uve e vinificazioni, interessante il metodo Classico da uve Chardonnay realizzato in versione limitata con rifermentazione in bottiglia per almeno 30 mesi ed affinamento per oltre un anno dopo la sboccatura.

Villa Venier operando nella zona storica del Prosecco, chiaramente si contraddistingue per il **Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene** versione Brut.



Stefano Sammartino

Spumante prodotto 100% da uve Glera si rivela dal profumo fine, gradevolmente fruttato con richiami di mela Golden, pera Williams e di fiori di glicine.



Igor De Toffol



Il gusto armonico ed elegante, personalizzato da notevole vivacità e freschezza, lo rende adatto come aperitivo accompagnato a tartine farcite oppure a minestre di verdure, crostacei, pesce e primi piatti delicati.

Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C



Il Prosecco Superiore Docg Conegliano Valdobbiadene è una bollicina da apprezzare a tutto pasto e non solo in particolari occasioni, per l'autentica eleganza e l'intrigante versatilità.

www.villavenier.com