



PRODOTTI IN COLLABORAZIONE



DONNA GLORIA

Precisione enologica e rispetto del territorio sono i due pilastri che regolano la filosofia produttiva dei nostri vini. Prodotta in collaborazione con una storica azienda veneta, situata a Mareno di Piave, la linea "Donna Gloria" nasce per valorizzare il ricco patrimonio vitivinicolo del Veneto. Il nostro team di enologi supervisiona con cura tutte le fasi della produzione, per consegnare un prodotto di alta qualità, capace di rispettare e interpretare il territorio di origine.

Il principe di "Donna Gloria" è ovviamente il Prosecco, la bollicina più amata dagli italiani e, ormai da anni, lanciata alla conquista dei più importanti palcoscenici internazionali. La chiave del suo successo parte dal meraviglioso scenario in cui crescono le sue viti. Dall'ombra delle Dolomiti al Mare Adriatico, la sua denominazione copre un territorio di grande varietà e ricchezza naturale, dove montagne e colline si fondono con la pianura, prima di tuffarsi nel Golfo di Venezia. Qui, le estati calde e gli inverni freddi e piovosi pongono le basi per alcuni dei vini più apprezzati di tutta la Penisola.

DONNA GLORIA

Prosecco
EXTRA DRY - DOC

Freschezza, leggerezza e versatilità rendono il Prosecco un compagno ideale per ogni occasione, dalla cena romantica, alle spensierate serate tra amici. La sua ricca storia lo ha eletto a simbolo dell'arte enologica italiana, assicurandogli un brillante futuro sui mercati internazionali.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Brillante color giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet si apre su reminiscenze floreali e fruttate, su cui spiccano il tocco della mela matura e un leggero sentore di pera. Il sorso scorre fresco e vivace, concludendo con una piacevole nota amarognola. Il finale lungo e appagante si completa su ricordi di mandorle e frutta secca.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene con antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Prosecco Rosé
EXTRA DRY - DOC

Grazia e vivacità sono le parole d'ordine del nostro Prosecco Rosé. La sua trama sinuosa, avvolta nello scintillante color rosato, rende questo vino il compagno perfetto per i tuoi aperitivi. Un trionfo di freschezza ed esuberanza.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

Glera, Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice esibisce un tenue color rosa. Il bouquet sprigiona fragranze di frutta rossa matura e fiori bianchi, impreziosite dalla vivace nota agrumata di pompelmo. Fresco e brillante, il sorso richiama al palato sapori di frutta a polpa bianca, in perfetto equilibrio tra freschezza ed eleganza.

ABBINAMENTI

Ideale da gustare da solo, o in accompagnamento ad aperitivi e piatti a base di pesce, come una delicata tartare di ricciola. Scelta azzeccata anche per dessert e con la cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Da oltre tre secoli, le colline che cingono Valdobbiadene rappresentano la culla di uno dei più apprezzati vini italiani: il Prosecco Superiore. La sua fortunata posizione, abbracciata dal mare e dalle Prealpi, assicura un clima temperato, accarezzato da una costante ventilazione.

AREA DI PRODUZIONE

Area Conegliano - Valdobbiadene DOCG

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG esibisce una delicata tonalità giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso offre un concerto di aromi floreali e fruttati che virano su suggestioni di mela, pesca, fiori di acacia e miele, incorniciati da richiami agrumati. Il sorso rinfresca il palato nel segno dell'equilibrio, donando una sensazione fresca e pulita che fa da contraltare alla dolcezza.

ABBINAMENTI

Scelta eccellente per aperitivi delicati, crudités di pesce e pietanze a base di crostacei. Intrigante col sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Spumante
EXTRA DRY

Le uve Glera, vinificate con un approccio contemporaneo, costituiscono la spina dorsale di uno Spumante che si lascia apprezzare per la sua eleganza e per il suo brio, tratteggiato dalle immancabili bollicine.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Soavi accenni di glicine, pera e mela verde si intrecciano al tocco dei fiori di acacia. Il palato fresco e limpido esibisce un'intensa morbidezza, vivacizzata dal brillante perlage. In bocca, note di pera e tocchi amarognoli conducono verso un finale intrigante.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con antipasti, formaggi stagionati, verdure grigliate e, in generale, con tutti i piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Bianco
FRIZZANTE

Grazie al suo clima favorevole e una vasta complessità di terreni, il Veneto offre un ambiente ideale per la coltivazione di diverse varietà di uve. Il nostro Vino Bianco Frizzante si presenta, infatti, come un delicato mosaico dei molti vitigni coltivati nella regione, esprimendo nel calice l'eredità vinicola di questa terra.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto

UVAGGIO

30% Glera, 40% Trebbiano, 20% Verduzzo, 20% Garganega

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet floreale in cui spiccano fragranti note di fiori bianchi, mela verde e pera. In bocca, si presenta morbido e rinfrescante, animato da una lieve acidità. Dolcezza e immediatezza lo rendono un vino perfetto per ogni occasione.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per piatti leggeri, aperitivi, frutti di mare, insalate fresche e formaggi delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L

