



In armonia con i secolari ritmi della natura e nel rispetto degli ideali tramandati dai nostri avi, nasce "Casato Unico": la passione per il Prosecco, la devozione alla cura della vigna, l'amore per l'originalità.

Casato Unico

Azienda Agricola Dal Bo Roberta

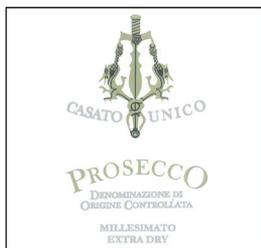
Via Isidoro Mel, 49bis, 31020 San Fior, TV - tel +39 3356880736 - info@casatounico.com - www.casatounico.com - Responsabili della produzione: Roberta Dal Bo (Titolare), Gianluca Moras (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2011 - Vini prodotti: 3 - €45.000 - Ettari: 4 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☹ no - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Prosecco Millesimato Extra Dry 201388

Consistenza: 28 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: uno spumante di souplesse e sua-denza gustativa assolutamente setosa. Di grande morbidezza palatale, vera carezza briosa, satinata e soffusa di polpa di pera matura. Del tutto priva di amaro la sua performance gustativa; ricca di note luminose e nette quella olfattiva, arricchita da flash e da refole di spezie appena appena accennate. Morbidezza da piena maturità di frutto, trasparenza da cura e da superiore sapienza nell'enologica trasformazione. Un Prosecco dal finissimo perlare, dalle gran doti viticole e di eccellente rotondità espressiva.



Informazioni: ☐ - 📅08/07/14 - 🏆A - €10.000 - 🍷Glera

GLI ALTRI VINI

PROSECCO FRIZZANTE SPAGO SA **IP: 84**

C: 26 - E: 29 - I: 29 - ☺ - 🍷: 17.500 - 🍷: Glera

PROSECCO BRUT SA **IP: 84**

C: 27 - E: 29 - I: 28 - ☺ - 🍷: 17.500 - 🍷: Glera

Commento Conclusivo

Tre Prosecco di ottima caratura da Casato Unico. Anzi, superiore alla media della denominazione la consistenza, la fittezza delle uve. Così il Prosecco Brut con gran morbidezza porge la sua trama fitta e perciò cremosamente spumosa; il Prosecco Frizzante Spago, ancor più limpido con la sua pera nitida che levigata ci carezza. Il migliore del tasting è il Prosecco Millesimato Extra Dry 2013. Rara la sua consistenza che reca alla sollecitazione una mirabile densità e un polposo spessore. Eccellenti poi il bilanciamento acido-morbido, l'inossidato nitore del suo luminescente frutto.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85,33 ; QQT: 6,01

Indici complessivi: C: 27 - E: 29,33 - I: 29