

Ànzolo, il vino dedicato a Venezia: l'eleganza delle rive nel nuovo Prosecco superiore Valdobbiadene di Bellenda

23 Ottobre 2024

di Redazione



SAN MICHELE DI FELETTTO – Da un vigneto collocato sulle Rive di San Michele di Feletto (Treviso) nasce Ànzolodi Bellenda, un Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg Extra Brut che nel nome racconta il legame con Venezia. La città lagunare era infatti il principale mercato per i vini trevigiani, anche grazie alla via d’acqua che la collegava al capoluogo della Marca trevigiana. ?

In particolare, Ànzolo – “Angelo” in veneziano – lo ritroviamo a Campo Sant’Ànzolo, dove sorgeva l’antica chiesa dedicata a San Michele Arcangelo, un collegamento ideale alle Rive di San Michele, da cui provengono le uve glera utilizzate per questo vino. E il legame ritorna visivo nel ricamo dell’etichetta, che ricorda le decorazioni a traforo tipiche del gotico fiorito veneziano.

“Ànzolo rappresenta la voglia di ricercare ed esplorare le diverse espressioni della glera nel

territorio delle nostre colline patrimonio dell'Unesco – dice **Umberto Cosmo**, titolare di Bellenda –, dove la diversità dei suoli e del clima è quasi una sfida per la nostra azienda, che da tempo cerca l'interpretazione più autentica del vitigno”.

Ànzolo nasce da un vigneto singolo situato sulle colline di San Michele: le vigne qui crescono su antichi terreni fluvioglaciali di oltre 20.000 anni fa, caratterizzati da una struttura ghiaiosa e da un ottimo drenaggio che rendono questo terroir unico. Realizzato con metodo Martinotti, si distingue per la sua complessità e persistenza: “Il vino base affina per oltre nove mesi sui lieviti di prima fermentazione – specifica Umberto Cosmo – per amplificare le caratteristiche di un territorio unico e dimostrarne la capacità di affrontare con successo le sfide del tempo”.

Ànzolo Valdobbiadene Rive di San Michele presenta alla vista riflessi dorati, all'olfatto si apre con un bouquet aromatico di fiori bianchi e agrumi, sentore di albicocca con una leggera nota di petalo di rosa. In bocca, la bollicina è setosa, vellutata e avvolge il palato, mentre un perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza crea un'esperienza di gusto armoniosa e persistente. Perfetto come aperitivo per brindare in compagnia, è ideale per accompagnare i piatti leggeri della cucina italiana e orientale, esaltandone i sapori senza sovrastarne la delicatezza.

Ànzolo Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg Extra Brut è disponibile nello shop online dell'azienda al prezzo di 15 euro.