



DEGUSTAZIONE

V8+ il prosecco di Genagricola



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 ottobre 2021

Genagricola è la società del Gruppo Assicurazioni Generali che si dedica da 170 anni al mondo agricolo e alla sostenibilità. È l'azienda agricola italiana più estesa con 8000 ettari coltivati tra vigneto e seminativi; completano l'attività l'allevamento e la produzione di energie rinnovabili.

Il vino è centrale nella strategia di Genagricola che ha iniziato un percorso di valorizzazione dei propri brand rinnovandone l'immagine e portandoli all'attenzione del grande pubblico.

“Le tenute del Leone Alato”, questo il nome della divisione che si occupa di vino, dispone di 900 ettari di vigneto ripartito in dieci tenute ubicate in cinque regioni italiane e in Romania.

In particolare, la tenuta V8+, veneta, si estende su 130 ettari e produce 1,9 milioni di bottiglie di Prosecco.



Interessante il recente restyling dell'etichetta che fornisce al consumatore alcune informazioni: si inizia con l'indicazione del metodo di spumantizzazione, il Metodo Martinotti dal nome del suo inventore, poi la permanenza minima sui lieviti e, attraverso la tipologia, la quantità di zucchero residuo presente. Informazioni utili al consumatore difficilmente riscontrabili in altri prodotti simili.

Ogni vino porta un nome di persona. Un nome tipico della tradizione veneta. Un modo di famigliarizzare e di rendere parte delle proprie conoscenze una bottiglia di vino, magari la preferita. Oltre al nome proprio maschile, anche un colore specifico ad identificare il carattere di ogni prosecco.

La gamma completa è composta da sette referenze ed è stata presentata pochi giorni fa alla stampa specializzata nel corso di un evento ai piedi della nuova sede milanese delle Assicurazioni Generali nel quartiere di City Life.



Il prodotto più importante è il Prosecco Valdobbiadene Superiore Cartizze DOCG Toni, un Dry con 20 gr/l di zucchero residuo che con i suoi sentori di miele e frutta matura si adatta bene ad accompagnare oltre che un aperitivo anche preparazioni dolci.

15 gr/l di zucchero residuo sono contenuti nell'Extra-Dry Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Piero. Ciclo di spumantizzazione di almeno 30 giorni e morbidezza al palato; perfetto con i crostacei, anche crudi.

La gamma prevede anche due prodotti millesimati non così usuali nel panorama della denominazione. Le peculiarità dell'annata vengono messe in evidenza da un Brut con 8 gr/l facilmente abbinabile anche ad una cucina etnica e da un Dry dal residuo zuccherino di 20 gr/l come da antica tradizione.

Completano la gamma le cuvée: il Prosecco DOC Extra Dry, 14 gr/l e piacevolmente abbinabile a formaggi freschi, il Prosecco DOC Brut che con i suoi 8 gr/l sposa perfettamente un fritto di pesce e verdure e il Prosecco DOC Rosé che, con i suoi sentori di piccoli frutti rossi apportati dalla componente di Pinot Nero, accompagna gradevolmente primi piatti della tradizione mediterranea.



<https://vinodabere.it/v8-il-prosecco-di-genagricola/>