Otros

Provetto Brut

Provetto significa “habilidoso y experimentado” en italiano y posee el interesante estilo característico de Italia, pero elaborado con uvas españolas y sorpendiendo con el refrescante toque de las burbujas. Provetto Blanco Brut es un delicioso vino espumoso elaborado con uvas seleccionadas a mano cultivadas en los días cálidos y soleados. Las suaves notas a cítricos y las finas y refrescantes burbujas hacen que sea una bebida ideal para compartir con amigos y celebrar el día a día.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Viura y Airén**	ESTILO **Vino blanco gasificado**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).**

Notas de Cata

Con un color amarillo pálido, con burbuja fina y constante, combina aromas de bollería, frutos secos, frutas blancas y un toque de hierba fresca, con sabores de cítricos y frutas frescas, buena acidez y agradable textura.

Maridaje

Es adecuado sólo como aperitivo, para acompañar con platos de pescados, mariscos y crustáceos. Delicioso con comida japonesa, ensaladas, queso, nueces… e incluso con postres.

Información Técnica

Se toma como base un vino blanco, elaborado con el método tradicional de los vinos blancos y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.

Premios

PLATA
2025 The Global Masters Sparkling: Provetto Blanco Brut
2025 Japan Wine Challenge: Provetto Blanco Brut

Otros

Provetto Sec

Provetto significa “habilidoso y experimentado” en italiano. Los vinos Provetto tienen un interesante estilo italiano de vinos elaborados con uvas españolas, con el refrescante toque de las burbujas.
Provetto Rosado Sec es un delicioso vino espumoso elaborado con uvas seleccionadas de los viñedos de Valdepeñas, donde predomina el clima cálido y soleado. Una bebida ideal para compartir con amigos y celebrar el día a día.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino rosado gasificado.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir muy frío (6-9ºC).**

Notas de Cata

De un brillante color rosa claro y burbuja fina y constante, combina aromas de frutas como fresas, con sabores de cítricos y frutas exóticas, de textura golosa y acidez moderada.

Maridaje

Ideal para acompañar platos de mariscos, ensaladas, salmón ahumado, ostras y quesos ligeros.

Información Técnica

Se toma como base un vino rosado, elaborado con el método tradicional de los vinos rosados y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.

Premios

ORO
2019 Portugal Wine Trophy: Provetto Rosado Sec