

V8 Prosecco Extra Dry

Un vino para disfrutar ahora, no lo guarden por más de dos años, va a perder su frescura y su magia.

V8 representa un proyecto moderno dentro del Prosecco, buscando capturar la fruta de la uva glera sin complicaciones. La tradición del Véneto da lugar a un vino de burbuja ligera y desenfadada. Este Extra Dry es la definición misma de la fiesta y la frescura italiana.

Y aquí, legalmente hablando, es donde se pone interesante: el término Extra Dry. En el mundo del espumoso, es una de las grandes paradojas. Mientras que en Champagne y en la mayoría de los espumosos del mundo (incluidos otros Proseccos), Brut significa seco (entre 0-12 gramos de azúcar residual por litro) y Extra Brut es aún más seco (0-6 g/l), en la escala del Prosecco, las cosas se leen al revés. Extra Dry en una botella de Prosecco no significa ultra seco; en realidad, es un estilo ligeramente dulces, con una dulzura entre 12 y 17 gramos de azúcar por litro. Es el estilo más popular y comercial, perfecto para un punto de dulzura frutal que equilibra la acidez. Un Brut Nature Champagne sería como un café solo, el Brut Prosecco sería un cortado, y este Extra Dry sería un cortado con un terrón de azúcar: amable y fácil de beber.

Los viñedos se sitúan en las colinas del Véneto, donde se logra una maduración rápida y generosa de la uva Glera. Para generar alcohol y notas a frutas La clave aquí no es la acidez de un clima frío, sino la fruta explosiva y floral que define al Prosecco.

El Véneto es la tierra de la fiesta y la sencillez, y V8 es justamente eso: la burbuja del pueblo. No busca la complejidad ni el envejecimiento de un Champagne; busca la felicidad inmediata. La esencia de la Glera está presente en su versión más perfumada.

En nariz, el V8 Prosecco Extra Dry es pera, melocotón y manzana amarilla, con notas florales. En boca, la burbuja es ligera y frágil

Para maridarla, vamos directamente con unos antipasti de prosciutto e melone, una fritura ligera de calamares con tempura e inclusive salsa tártara. Al no ser tan seco, puede funcionar muy bien con cosas ligeramente dulces.

Como maridaje emocional nos vamos con algo totalmente ligero y light, levemente dulce y agradable. "Mi año en Oxford", una nueva película en Netflix que nos deja una sensación de seriedad pero en una onda ligera y romántica.