



ACQUISTATO IL

"Amaluna" Spumante Extra Dry

2021

Il primo spumante "made in Salento"



Amaluna è il primo spumante "made in Salento". Un metodo Charmat ideato da Cantina Due Palme e ottenuto al 100% da uve Negroamaro. Una sfida interessante che oggi può tranquillamente essere considerata vinta, grazie alla versatilità del vitigno tipico per eccellenza. Il nome, Amaluna, celebra la luna, quel principio femminile generatore, quella madre a cui ci si affida, spesso evocata dai contadini nei loro sogni e nelle loro aspettative. La vendemmia inizia a fine agosto, in modo da preservarne la freschezza delle uve giunte a piena maturazione. La vinificazione dei vini base è tipica in bianco, quindi con una separazione immediata delle bucce dalla polpa. Il vino così ottenuto è pronto per essere passato in autoclave per la fase di spumantizzazione a bassa temperatura. Si ottiene così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante che appena versato si ricopre di una bella spuma bianca e cremosa, ben sostenuta da un perlage fine e delicato. Al naso prevalgono profumi floreali, con caratteristiche note fruttate, in particolare di pesca bianca, banana e ananas, kiwi e scorza di cedro. In bocca, invece, è morbido e sapido allo stesso tempo. Pieno ed equilibrato ma soprattutto piacevolmente minerale. Per un abbinamento goloso del territorio, il produttore consiglia di abbinare Amaluna a dei gustosi fiori di zucca in pastella, ripieni di acciughe, mozzarella e capperi. Una vera delizia.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna	
Terreno	Profondo sabbioso
Esposizione	Nord
Allevamento	spalliera
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Spumante Extra Dry Metodo Charmat
Provenienza	Puglia
Uve	NEGROAMARO 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Queste uve straordinarie di Negroamaro sono vendemmiate a fine agosto, in modo da preservarne la freschezza, vinificate in bianco quindi con separazione immediata delle bucce dalla polpa, e spumantizzate con metodo Charmat.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino brillante, presenta una spuma bianca e cremosa, dal perlage fine e delicato. Al naso prevalgono profumi floreali, con caratteristiche note fruttate, in particolare pesca bianca, banana e ananas, kiwi e scorza di cedro. In bocca è morbido, sapido, pieno ed equilibrato, piacevolmente minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821