ACQUISTATO IL .....

Spumante Extra Dry Luis NV



L?alternativa piemontese al Prosecco

Una bollicina ecumenica, fuori dagli schemi e senza denominazione, che piace davvero a tutti: ecco il regalo che l?Azienda Agricola Carlin de Paolo fa ai suoi ammiratori con questo Spumante Extra Dry Luis. Un metodo charmat giovane e fragrante, frutto dell?esperienza decennale di una realtà produttiva che da sempre vive in maniera viscerale il rapporto con i propri clienti

L?Azienda Agricola Carlin de Paolo è il risultato del viaggio intrapreso da una famiglia unita nel lavoro e nella vita: un percorso cominciato tanto tempo fa, che attraversando quattro generazioni diverse ha portato alla coltivazione di circa 40 ettari di vigneto. Si producono principalmente Barbera, Moscato, Arneis, Nebbiolo, Grignolino e poi questo fantastico Spumante Luis. Un prodotto che ci ha davvero esaltato per il profumo, coinvolgente ed ammaliante: decisamente marcato, presenta aromi freschi e fruttati che sfociano nell?aromatico. La bocca si esprime con un perfetto equilibrio fra dolcezza ed acidità, e tende al morbido. Uno spumante che ama le situazioni conviviali, che vuole stupire e che ama essere bevuto in ogni occasione goliardica, soprattutto come aperitivo; il primo sorso di questo Luis ci ha fatto subito scoprire un?ottima e splendida alternativa al più ordinario Prosecco, con l?aromaticità dei vitigni piemontesi che esplode in maniera travolgente. Spumante Extra Dry Luis: il carattere e l?esuberanza del Piemonte nel bicchiere.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, argilloso e calcareo
Esposizione	Sud-est, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 - 4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Blend di vitigni autoctoni a bacca bianca
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Antipasti, primi con frutti di mare, formaggi freschi
Vinificazione	Vinificazione in bianco in vasche di acciaio inox a 16°; rifermentazione in autoclave a bassa temperatura
Sensazioni	Colore giallo paglierino dal perlage elegante; naso sorprendente, con note di litchy e pesca bianca. Bocca di ottimo equilibrio tra la componente dolce e quella acida

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821