



ACQUISTATO IL .....

**Spumante Rosè Extra Dry Melarosa**

**NV**



**Svinando**

## Frutta a volontà

Cantina Due Palme è una cantina-simbolo del Salento. Uno dei vitigni protagonisti è il negramaro che ritroviamo in purezza in questo spumante superlativo. Di un bel colore rosato, questo spumante conquista con i suoi profumi di piccoli frutti rossi e piacevoli ricordi floreali. All'assaggio è delicato, morbido ed equilibrato, ma soprattutto freschissimo!

Cantine Due Palme è un'azienda cooperativa che oggi raccoglie più di 1.000 conferitori che controllano insieme 2.500 ettari di vigneti distribuiti nelle province di Brindisi Taranto e Lecce. Il sogno di Angelo Maci, discendente di una famiglia di vignaioli, era quello di creare una realtà importante che producesse vini di qualità e portasse nel mondo la cultura vitivinicola salentina. Il progetto ha preso forma 27 anni fa con il primo nucleo di 15 soci che da allora non si sono mai fermati, sempre più determinati ad essere protagonisti nella terra del vino?.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 90 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera a cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra dry
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Negroamaro 100%

**Gradazione** 12% vol.

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Ideale come aperitivo, con antipasti leggeri, piatti a base di verdure e frutti di mare.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 13°C per 40 giorni. Successivamente, il vino spumante viene sottoposto ad una refrigerazione di -4°C per consentire la precipitazione dei sali di tartrato in eccesso. Dopo 2/3 giorni si procede all'imbottigliamento isobarico.

**Sensazioni** Colore rosato; profumi freschi e delicati, fragranti, di piccoli frutti rossi, con piacevoli ricordi floreali; in bocca è delicato, morbido ed equilibrato, molto fresco.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821