ACQUISTATO IL .....

Spumante Metodo Martinotti "Clo" NV



Bollicine piemontesi

Uno Spumantino semplice e fresco, giovane, con una lieve vena fruttata e bollicine stuzzicanti. Ci piace!

Siamo nel territorio del Basso Monferrato Astigiano, in frazione Bardella di Castelnuovo Don Bosco. Qui più di 3 secoli fa veniva eretta la Tenuta Tamburnin, denominata così ispirandosi ai tradizionali tamburi che accompagnavano le avanzate dell?esercito Savoia. Una location oggi molto ricercata per eventi e matrimoni, con la suggestiva cornice del viale di acacie e dall?abbraccio dei vigneti che incorniciano la Tenuta. La cura scrupolosa dei nove ettari vitati, denominati ?Conca d?Oro?, disposti ad anfiteatro attorno alla Tenuta Tamburnin regala le uve di alta qualità utilizzate per produrre questo blend dall?ottima struttura, elegante e leggermente speziato. La mission aziendale, sotto l?egida delle sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, è di produrre vini di alta qualità valorizzando il territorio, con un occhio attento alla sostenibilità e alle future generazioni.

La Vigna

Terreno	Argilloso, ferroso con presenza di argille rosse
Esposizione	Sud-est, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Aperitivi, verdure grigliate e fritture di pesce
Vinificazione	Rifermentazione a temperatura controllata per circa un paio di mesi in autoclavi.
Sensazioni	Semplice fresco, giovane, con una lieve vena fruttata e bollicina croccante

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