



ACQUISTATO IL

3 x Selvarossa (scatola in legno)

2013

Usa il codice sconto SELVA e non paghi la spedizione



Vigorous, decisive but harmonious, for leaving the sign a wine must be so. Reflexes of amaranth and notes of dried fruit and jam in a fragrant wine, with vigorous tannins but never invasive. The perfect gift for lovers of red wine. With just 3 bottles of Selvarossa as a gift you will have the shipping and our patented wooden crate for transport to make a real figure! Insert the code SELVA and gift (to) a wine unforgettable.

The Selvarossa Riserva is a real Salentino: coriaceous and indomitable but under the armor hides the sweet and welcoming heart of its land. To create a wine like this, beyond the best lands, the selected vineyards, the hard work along the rows and the wise work in the cellar, it serves the heart. Cavallo di battaglia of Cantine Due Palme, is a red that pleases and a gift truly successful! Cantine Due Palme is an?azienda cooperativa that today collects more than 1000 growers who control together 2500 hectares of vineyards distributed in the provinces of Brindisi, Taranto and Lecce. The dream of Angelo Maci, descendant of a family of vintners, was that of creating an important reality that produced wines of quality and brought to the world the viticultural culture of Salento. The project has taken shape 27 years ago with the first nucleus of 15 partners who from then on have never stopped, always more determined to be protagonists in the land of wine?.

La Vigna	
Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 85%, malvasia nera 15%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Nei prossimi due anni
Abbinamento	Ideale con primi piatti robusti e decisi, è perfetto con carne grigliata, selvaggina, agnello. Molto interessante con formaggi fermentati e stagionati.
Vinificazione	La fermentazione, con macerazione delle parti solide dell'acino, è di 14 giorni ad una temperatura non superiore ai 20°. Il vino viene poi travasato in barrique nuove, dove completa la fermentazione malolattica. Affina 9 mesi in legno, per poi essere imbottigliato.
Sensazioni	È un vino estremo fin dai profumi: cupi, giocati su toni caldi di confettura di ciliegie e frutta essiccata, con qualche lieve nota di vaniglia e liquirizia. Di spessore e corpo, denso e pieno, in bocca sprigiona struttura e potenza. Il finale però è morbido, poetico

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