ACQUISTATO IL .....

Due Palme Rosé Spumante Metodo Classico Brut 2013



Un Metodo Classico Rosé più unico che raro

Un rosato che profuma di Puglia: il Due Palme Rosé Spumante Metodo Classico Brut di Cantine Due Palme viene prodotto da uve negroamaro in purezza. Segue un percorso produttivo tradizionale: alla presa di spuma segue una lunga maturazione (18 mesi), poi sboccatura e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato. Una vinificazione che, tradotta nel calice, propone un colore cristallino, rosa tenue. I profumi si rincorrono vivaci, tra note di frutti rossi maturi e un tipico sentore di crosta di pane. Perlage fine e persistente, struttura di raffinata complessità e ottima persistenza. Quando l'occasione chiede qualcosa di speciale, con il Rosé Spumante Metodo Classico Brut non si può sbagliare.

Dietro la pluripremiata azienda cooperativa pugliese Cantina Due Palme c'è il sogno di Angelo Maci. Portabandiera della tradizione famigliare, vignaioli da tre generazioni, Maci ha raccolto 15 soci e fondato una cooperativa che oggi conta più di 1.000 affiliati e 2.500 ettati di vigneti nei territori di Taranto, Brindisi e Lecce. Con i piedi ben saldi nella tradizione del Salento, Cantine Due Palme ha lo sguardo rivolto al futuro, pur conservando una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile. Non utilizza pesticidi, ed è certificata da anni "Check Fruit".

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 Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	12,00%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	12 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.
Vinificazione	Dopo il tirage le bottiglie vengono disposte orizzontalmente in cataste, in un ambiente termocondizionato a 15°. Inizia poi la presa di spuma con una maturazione di 18 mesi, alla sboccatura segue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima dell?immissione sul mercato.
Sensazioni	Colore rosa tenue cristallino; bouquet ricco ed evoluto, con note di frutti rossi maturi ed un tipico sentore di crosta di pane; al palato è morbido, di buon equilibrio, buona complessità ed ottima persistenza; perlage fine e persistente.

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