ACQUISTATO IL .....

"Sansannée" Metodo Classico



Bollicina di Langa prodotta all’insegna della genuinità.

Per parlare del Sansannèe, bisogna pensare ad uno spumante fresco dotato di una grandissima bevibilità. Ottimo quando si vuole provare un Metodo Classico nato al di fuori delle zone più conosciute in Italia, per ampliare il proprio bagaglio di conoscenze. Il perlage è fine e persistente, il colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro. Naso intenso, con sentori di pan brioche e vaniglia. In bocca si esprime forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza. Perché Sansannèe? Perchè sansannèe appunto vuol dire senza annata, in quanto nel momento dell'assemblaggio, vengono aggiunte piccole percentuali di vecchie annate per cercare di rendere sempre unico il prodotto.

Situata a Santo stefano Belbo, nel cuore della Langa astigiana, Marcalberto è un'azienda che si è sempre interamente dedicata alla produzione di spumanti Metodo Classico. E' un'unicità per la sua zona. Azienda a conduzione famigliare, infatti il suo nome deriva proprio dalla fusione dei nomi dei due fratelli. Mission dell'azienda? Produrre vini tipici del territorio, pochi e realizzati con grande cura, da sempre ispirati dai cugini d'oltralpe.

La Vigna

Terreno	Mermoso, calcareo
Esposizione	Varie esposizioni - da 280 a 600 m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero e Chardonnay
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	7° - 9° gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Ideale come aperitivo, si accompagna ottimamente con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.
Vinificazione	Dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati e serbatoi inox per 7 mesi circa, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato.
Sensazioni	Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro. Naso intenso, con sentori di pan brioche e vaniglia. In bocca si esprime forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza.

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