



ACQUISTATO IL

"Sansannée" Metodo Classico

Bollicina di Langa prodotta all'insegna della genuinità.



Svinando

Per parlare del Sansannée, 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 Sansannée? Perchè sansannée 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. È un'unicità per la sua zona. Azienda a conduzione familiare, 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 battonnage 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