



ACQUISTATO IL

958 "Diego Bormida" Extra Dry

Santero stupisce ancora



Svinando®

Stupire con un'immagine fuori dagli schemi. Santero è anche questo. La storica casa spumantistica piemontese non ha paura di osare e, pur senza rinunciare alla qualità, ama vestire le sue bottiglie con etichette certamente fuori dall'ordinario. Nasce così la collaborazione tra Santero e Diego Bormida, piemontese DOC, classe 1975, e artista di fama internazionale. La limited edition intitolata a lui non passa di certo inosservata ma è anche, e forse soprattutto, uno spumante di ottima fattura, proposto in versione Extra Dry, facile da bere e da abbinare. Ottimo come aperitivo, regala belle soddisfazioni anche con un sushi o dei crudi di pesce.

"Qui la qualità non è un mito a uso e consumo della comunicazione, ma un fatto concreto". Si leggono queste righe nella descrizione che l'azienda Santero dà di se stessa sul proprio sito. Poche parole che riassumono perfettamente il vero spirito di una storica casa spumantistica piemontese che, operando all'interno di un mondo tanto affascinante quando legato a vecchie logiche, ha deciso di rompere le regole. Fermo restando che il vino nasce dal lavoro della terra, alla Santero hanno deciso di puntare su una comunicazione moderna e accattivante, dando vita a prodotti che non difettano certamente in qualità ma che hanno anche un'immagine moderna e al passo con i tempi. Il background giusto, comunque, non gli manca. Santero, infatti, nasce nel 1958 da un'idea dei fratelli Leopoldo, Renzo, Aldo e Adelio. Una storia lunga oltre mezzo secolo, segnata dalla passione per la vigna, dalla sapiente gestione della cantina e dall'amore per il vino in tutte le sue declinazioni.

La Vigna

Terreno	MEDIO
Esposizione	Nord Est
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Piemonte
Uve	80% GLERA 20% PINOT

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione In bianco mediante pressatura soffice

Sensazioni intenso e aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati

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