ACQUISTATO IL .....

958 "Pop Art" Extra Dry



Una bollicina per iniziare bene la serata

Quando il vino è un arte, Santero si muove a proprio agio. La moderna casa spumantistica piemontese, infatti, è conosciuta nel mondo dei giovani soprattutto per l'irriverenza delle sue bottiglie, ispirate a uno stile giovane e moderno. Vini divertenti e facili da bere, perfetti per essere condivisi tra amici in mille occasioni. Lo Spumante Extra Dry Pop Art, in particolare, è un'edizione della linea 958 che omaggia la Pop Art attraverso il suo design pulito e originale. Vivacemente effervescente, con una punta di dolcezza che rende facile la beva. Aromi di fiori d'acacia, frutta tropicale e cenni di agrumi. Se la serata inizia con questa bollicina, non potrà che finire in bellezza.

"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	abboccato, fresco, gradevole e di buona consistenza

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