ACQUISTATO IL .....

958 "Malo" Extra Dry

Basta stapparlo… e la festa può cominciare



Per chi ama apparire, questa è una bottiglia imperdibile. La propone Santero, storica casa spumantistica piemontese. Ruffiano spumante base Glera e Pinot, questa bollicina ha una bottiglia super decorata e colorata. La livrea in questo caso nasce dalla collaborazione di Santero con Malo Design che firma questa nuova collezione destinata a un pubblico giovane e nuovamente spensierato. Vinificazione in bianco a temperatura controllata per il vino base, la presa di spuma avviene in autoclave per valorizzare al meglio la punta di naturale aromaticità dell'uva di partenza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, appena versato nel calice questo spumante si ricopre di una ricca spuma morbida, alimentata da un perlage persistente che si sprigiona dal fondo del bicchiere. Al naso rivela un profumo intenso e aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati. In bocca è piacevolmente abboccato ma fresco, gradevole e di buona consistenza. Basta stapparlo… e la festa può cominciare.

"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 Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Piemonte
Uve	80% GLERA 20% PINOT
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	VINIFICAZIONE In bianco mediante pressatura soffice
Sensazioni	COLORE colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. PERLAGE Fine e persistente. PROFUMO intenso e aromatico, ricco di sentori floreali e fruttati. SAPORE abboccato, fresco, gradevole e di buona consistenza

© 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