ACQUISTATO IL .....

958 Rosé Dolce 0

Vellutato e piacevole



958 Santero Rosé è la bollicina semplice che abbina il fascino del marchio piemontese più amato dai giovani, all'eleganza del colore rosato. Nasce da uve aromatiche, come il Moscato, vinificate in modo soft e a basse temperatura per valorizzare al meglio tutto il buono del frutto di partenza. Dopo una accurata spumantizzazione in autoclave, si scopre una bollicina caratterizzata da un bel colore rosa tenue, con profumi fini e armonici. E' facile, accostando il naso al bicchiere, immaginare un bel mazzo di fiori freschi o una spremuta di frutti maturi e dolci. In bocca, invece, è morbido ma non stucchevole. Vellutato e piacevole fin dal primo sorso. Ideale per un brindisi mai banale, il Rose? dolce 958 Santero e? adatto a tutti i momenti di festa.

"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	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato frizzante dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	100% MOSCATO
Gradazione	6.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	VINIFICAZIONE In bianco mediante pressatura soffice
Sensazioni	PROFUMO Fine, armonico e con sentori di frutta e fiori. SAPORE dolce, vellutato, pieno. PERLAGE Fine e persistente.

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