ACQUISTATO IL .....

"Melarosa" Spumante Extra Dry 2021

Bollicina di grande piacevolezza



Per Cantine Due Palme questo Melarosa Spumante Rosé Extra Dry rappresenta un grande esperimento. Una bollicina di grande piacevolezza ottenuta da uve Negroamaro, il più amato dei vitigni autoctoni del territorio. Un esperimento nato dalla collaborazione con note cantine venete, esperte nella spumantizzazione e che oggi, grazie a nuovi importanti investimenti in cantina, viene vinificato al 100% nelle tenute di Cellino San Marco. Melarosa è la bollicina rosé per eccellenza, dal gusto fresco e frizzante. Il colore è vivo e brillante, reso ancora più bello grazie alla presenza delle abbondanti bollicine che dal fondo del calice salgono verso la superficie. Al naso rivela profumi delicati, con sentori freschi e fragranti di piccoli frutti rossi, ma anche floreali di bella piacevolezza. In bocca, invece, è delicato, morbido ed equilibrato. Un vino di gradevole freschezza e acidità che sa accompagnare con piacere ogni aperitivo e serata in allegria. Gli esperti della cantina, però, suggeriscono anche di accostarlo a piatti dal sapore delicato, come un filetto di baccalà al vapore o, golosità massima, a una fresca burrata, con cime di rapa, acciughe e scampi.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno	PROFONDO SABBIOSO
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Puglia
Uve	NEGROAMARO 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Queste uve selezionate di Negroamaro sono vendemmiate a fine agosto, in modo da preservarne la freschezza, vinificate in rosato quindi con breve contatto tra buccia e polpa, e spumantizzate con metodo Charmat.
Sensazioni	I profumi sono delicati, con sentori freschi, fragranti di piccoli frutti rossi, ma anche floreali di bella piacevolezza. In bocca è delicato, morbido ed equilibrato, di gradevole freschezza e acidità.

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