



ACQUISTATO IL .....

958 "4 Ottobre" Metodo Classico Limited Edition

Per celebrare un momento importante



Svinando

Quelli di 958 Santero sanno sempre come sorprenderci. Ci hanno abituato a rompere tutti gli schemi, proponendo vini spumeggianti, colorati e deliziosamente aromatizzati ma, nonostante tutto, non hanno perso il vizio di produrre anche vini sorprendenti da un punto di vista qualitativo. Come questo "4 Ottobre" Metodo Classico, raro e prezioso. Concepito e realizzato per celebrare un giorno importante per la storica Casa vitivinicola: il 4 ottobre 2018. E lo fa con questo esclusivo 100 mesi sui lieviti! "Le bollicine più classiche, più eleganti, ideali - raccontano in cantina - per brindare ai prossimi "primi" 100 anni di 958 Santero".

"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

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 300

## Il Vino

**Tipologia** Vino spumante

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% uva bianca

**Gradazione** 11.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Metodo Champenoise, 100 mesi sui lieviti

**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