



ACQUISTATO IL

958 Spritz



Svinando

Il più italiano degli aperitivi moderni

Alzi la mano chi non ama il rito dell'aperitivo. E ora alzi la mano chi non apprezza il più italiano degli aperitivi moderni, lo spritz. Con il suo delicato bilanciamento tra dolce e amaro, la sua moderata effervescenza e l'altrettanto moderato tenore alcolico, lo spritz è entrato di prepotenza nel cuore di molti italiani. Ma non solo. Anche gli stranieri che visitano (fortunatamente numerosi) il nostro paese ogni anno, cominciano a ordinarlo sempre più spesso. Il problema con lo spritz è che uno... non basta mai! Per non rinunciare mai al nostro cocktail preferito, però, oggi c'è 958 Santero Spritz. In un bicchiere capiente basta aggiungere qualche cubetto di ghiaccio, una parte di Spumante Extra Dry, magari uno della linea 958, una parte di 958 Santero Spritz Aperitivo e ovviamente una spruzzata di soda. Il gioco è fatto. L'ultima accortezza è quella di decorare con una fetta di arancio il bicchiere. L'aperitivo è servito. Lunga vita a 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
Allevamento
Densità imp.

3000

Il Vino

Tipologia Ready to drink

Provenienza Piemonte

Uve 100% uva bacca bianca

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione in bianco con pressatura soffice

Sensazioni Caratteristico, dolce, fresco ed agrumato

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