



ACQUISTATO IL .....

"Del Fin Del Mundo" Extra Brut

NV

## La freschezza tipica della Patagonia



Stufi del solito spumante di casa nostra? Questa è l'occasione giusta per assaggiare una bollicina molto interessante proveniente dall'altra parte del mondo. Extra Brut Del Fin del Mundo nasce da Pinot Nero e Chardonnay. Il Pinot Nero, in particolare, nel taglio rappresenta oltre l'80% e conferisce al vino finito un colore più intenso, con toni piacevolmente ramati. Stessa dominante anche al naso e in bocca, dove si scopre un vino piacevolmente complesso, con una bella struttura e un perlage fine e persistente. All'assaggio, in particolare, quello che stupisce è la freschezza e l'acidità, tipiche dei vini della Patagonia. Ottimo come aperitivo, questo spumante made in Argentina potrà regalare belle soddisfazioni anche a tutto pasto. Da provare con crudi di pesce, per esempio, o con formaggi freschi e filanti.

Ci troviamo in uno dei luoghi più incredibili del mondo. Là dove si trovano i vigneti più alti della terra. Siamo in Patagonia, in Argentina, e per la precisione a San Patricio del Chañar. Qui i terreni sono rocciosi e le acque indispensabili alla loro coltivazione arrivano direttamente dai ghiacciai dalla Cordigliera delle Ande. Qui, nonostante l'altezza, si trova un terroir particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Ed è proprio qui che opera la Bodega Del Fin del Mundo. Quasi 900 ettari, coltivati a varietà a bacca nera e bianca, che danno origine a vini di grande stile e personalità.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Roccioso
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	70

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra brut
<b>Provenienza</b>	Patagonia
<b>Uve</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 2-4 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Vino ottenuto da 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay. Estrazione della schiuma effettuata con il metodo Charmat.

**Sensazioni** Luminoso, con riflessi ramati. Presenta bollicine fini che si specchiano in una corona persistente. Aromi di fiori bianchi e agrumi, con delicate note di pane tostato. In bocca è rinfrescante e la sua acidità rappresenta la tipicità degli spumanti patagonici.

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