ACQUISTATO IL .....

Dos Almas Sparkling Brut NV



Italian Know-How

Il nome Zonin è sinonimo di bollicine in Italia, ed era impossibile che la famiglia veneta non provasse a portare il proprio Know-How anche dall'altra parte del mondo, in Chile, dove possiede l'azienda Dos Almas. Con le uve provenienti dai vigneti di Casablanca Valley, Chardonnay in larghissima maggioranza, con una piccola aggiunta di uve Moscatel, arriva dunque questo Sparkling Brut. Dopo la vendemmia, leggermente anticipata per favorire la naturale freschezza delle uve, il mosto viene protetto dal contatto con l'ossigeno durante tutto il processo di fermentazione. Durante questa delicata fase, attenti controlli e temperature controllate, consentono ai tecnici della cantina di estrarre tutto il meglio dalla materia prima di partenza, e in particolare le caratteristiche aromatiche e varietali tipiche. Il vino base viene quindi reso spumante con il Metodo tradizionale Martinotti/Charmat. Nel bicchiere si scopre una bollicina caratterizzata da un bel colore giallo paglierino pallido, con riflessi verdognoli, esaltati da un perlage fine e persistente. Al naso note agrumate di pompelmo e lime, accompagnate da morbidi aromi floreali. In bocca è fresco e frizzante, con piccole bollicine persistenti che solleticano il palato e garantiscono un piacevole finale persistente. Servito fresco, è perfetto come aperitivo. A tavola, invece, accompagna pesci, frutti di mare, fresche insalate e formaggi non stagionati.

Prendi una famiglia del vino come Zonin, con anni e anni di esperienza. Prendi un territorio meraviglioso e ancora "relativamente" poco esplorato in termini enologici come il Cile. Metti tutto insieme e goditi i risultati sorprendenti. Tutto questo si traduce in Dos Almas, l'azienda di proprietà della famiglia veneta Zonin con vigneti in alcune delle aree più affascinanti del Cile. Come Colchagua, con il suo clima caldo, ventoso e secco, dove si producono rossi di grande carattere. E Casablanca, dove invece i vigneti sono spesso avvolti da nebbia, aria salata e brezze fresche. Qui, in particolare, sono protagonisti i vini bianchi.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa con una profondità di 2 metri
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot doppio
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Casablanca Valley
Uve	Chardonnay 90% Moscatel 10%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il mosto è stato protetto dal contatto con l'ossigeno durante tutto il processo di fermentazione. Le uve sono state pressate all'arrivo in cantina ottenendo una resa del 50%. Una fermentazione bilanciata e a temperatura controllata è stata effettuata a 16–17 °C, consentendo l'estrazione delle caratteristiche aromatiche e varietali tipiche. Il vino base è stato quindi trasferito in cisterne in acciaio inossidabile pressurizzate, dove il vino è stato reso spumante applicando il metodo tradizionale Martinotti/Charmat.
Sensazioni	Giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli esaltati da un perlage fine e persistente. Note agrumate di pompelmo e lime accompagnate da morbidi aromi floreali. Fresco e frizzante al palato con piccole bollicine persistenti che avvolgono in un finale persistente. Servire di preferenza a 5–6 °C, come aperitivo o abbinato a pesce, frutti di mare, insalate e formaggi freschi.

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