



ACQUISTATO IL

Spumante Extra Dry

NV

Armonico ed elegante



Svinando

Chi lo ha detto che le bollicine devono venire solo dal Nord Italia? Se un tempo era quella l'origine dei prodotti migliori, oggi le cose sono cambiate ed è possibile trovare, anche in Puglia, come in questo caso, una bollicina degna di nota. Notte Rossa, spumante Extra Dry, nasce da una lavorazione di uve Chardonnay in massima parte, con piccole percentuali di altri vitigni autoctoni. Le uve, raccolte quando l'acidità è ancora predominante, vengono pressate sofficemente. La prima frazione di mosto fiore viene fermentata a bassa temperatura, ottenendo un vino base fresco e sincero. Successivamente questa base viene travasata in autoclave per la fase di presa di spuma. Questa dure all'incirca un mese, periodo durante il quale il vino resta in contatto con i propri lieviti. Colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini, il perlage è fine e persistente. Al naso si scopre una bollicina intensa e fragrante, con note fini floreali, di frutta a polpa gialla ed esotica. Il tutto unito a ricordi di macchia mediterranea. In bocca è armonico ed elegante. Piacevolmente morbido, vivace e fresco. Da stappare al momento dell'aperitivo. E' la valida alternativa al "solito" Prosecco. Da provare!

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno Terreno misto, tendente al calcareo

Esposizione Nord, Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Provenienza Puglia

Uve Principalmente Chardonnay con piccole percentuali di altri vitigni autoctoni

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve vengono pressate sofficemente, e la prima frazione di mosto fiore viene fermentata a bassa temperatura. La presa di spuma avviene in autoclave, dove il vino rimane per circa un mese sui propri lieviti. Successivo affinamento in bottiglia a temperatura controllata

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini; perlage fine e persistente. Intenso e fragrante all'olfatto. Si percepiscono fini note floreali, frutta a polpa gialla ed esotica, unita a tocchi di macchia mediterranea. Armonico ed elegante al palato, cattura con una buona morbidezza sostenuta da un sorso vivace e fresco

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 N. Iscrizione Registro Imprese