ACQUISTATO IL .....

958 Brachetto d'Acqui DOCG

La bollicina fresca e piacevole



Un nuovo spumante firmato Santero 958. Questa volta si tratta di un fresco Brachetto d'Acqui DOCG, specialità dal cuore del Piemonte. Vitigno antico e prezioso, il Brachetto è il cuore di questo vino. Conosciuto per i suoi acini piccoli e scuri, questo autoctono piemontese è celebre per la sua capacità di produrre vini dolci e aromatici, che evocano profumi di rose, fragoline di bosco e ciliegie. La produzione del Santero 958 Brachetto d'Acqui DOCG combina tradizione e innovazione. Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice per preservare la freschezza e gli aromi del frutto. La fermentazione avviene a temperatura controllata per garantire una fermentazione lenta e naturale, che esalta le caratteristiche organolettiche del vitigno. Segue una rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat, che dona al vino le sue caratteristiche bollicine fini e persistenti. Il risultato è un vino spumante dolce, delicato e aromatico, che incarna perfettamente lo spirito innovativo e creativo di 958 Santero. Perfetto come vino da dessert, il Santero 958 Brachetto d'Acqui DOCG si abbina bene con dolci a base di frutta, torte al cioccolato e pasticceria secca. Inoltre è un compagno eccellente per un aperitivo originale e raffinato.

"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	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Brachetto d'Acqui
Gradazione	7% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperature controllate, affinamento sempre in acciaio per sei mesi e presa di spuma in autoclave con metodo charmat
Sensazioni	Con un vivace perlage e un colore rosso rubino luminoso, offre intensi aromi di rose e frutti di bosco. Il suo gusto dolce, bilanciato da una fresca acidità, lo rende l'abbinamento perfetto con cioccolato, frutti di bosco, dolci da forno e frutta secca.

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