



ACQUISTATO IL

958 "Fluo" Extra Dry



Divertimento e buon gusto

Santero propone questa bella bollicina, divertente e freschissima. Si chiama Fluo e proviene dalle colline piemontesi di Santo Stefano Belbo, un territorio vocato per le bollicine. Il clima qui è temperato, con inverni rigidi ed estati calde, mentre le peculiari caratteristiche del terreno, ricco di calcare e marne, creano un ambiente ideale per la produzione di uve a bacca bianca, come Pinot Bianco e Chardonnay. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare i profumi e la freschezza delle uve. Segue un affinamento in acciaio per sei mesi, che permette al vino di affinarsi e smussarsi, acquisendo eleganza e complessità. La presa di spuma avviene infine in autoclave, secondo il metodo Charmat. Nel calice il suo colore è giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso, emergono intensi sentori floreali, di acacia e ginestra, che si intrecciano a note fruttate di mela verde, pera e pesca bianca. In bocca conquista con la sua bollicina fine e persistente, che accarezza la bocca lasciando una sensazione di morbidezza e cremosità. Spumante versatile, questo Fluo è perfetto per accompagnare l'aperitivo.

"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 extra dry
Provenienza	Piemonte
Uve	pinot bianco, chardonnay
Gradazione	11,5% 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	perlage persistente e morbido, al gusto è gradevole e di buona consistenza

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