



ACQUISTATO IL

958 "Flowers" Extra Dry

Morbidezza e cremosità



Un vero e proprio caleidoscopio di profumi e sapori. E' questo Santero 958, Extra Dry, Flowers. Nasce dalle colline piemontesi di Santo Stefano Belbo, dove il sole bacia i vigneti e la natura regala i suoi frutti più pregiati. Ci troviamo nel cuore del Monferrato, una terra ricca di storia e tradizione vinicola. Santero 958 Extra Dry Flowers è frutto di un'attenta selezione di uve bianche, vinificate in acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene invece in autoclave, secondo il metodo Charmat, un processo che dona allo spumante una morbida effervesienza e una cremosa morbidezza. Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, al naso si scopre un bouquet floreale intenso e persistente. Note di petali di rosa, fiori d'arancio e gelsomino, poi frutta fresca, come mela verde e pesca bianca. In bocca conquista per morbidezza e cremosità. Il gusto è leggermente dolce, con un buon equilibrio tra tutte le sue componenti, e in particolare con la delicata acidità ben integrata. Flowers è uno spumante versatile, perfetto per accompagnare l'aperitivo o piatti a base di pesce.

"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 Guyot
Allevamento

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra dry

Provenienza Piemonte

Uve uve bianche selezionate

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 Spumante con una spuma fine e persistente. Il colore è un brillante giallo paglierino, con riflessi verdognoli che lo rendono ancora più affascinante. All'olfatto, il profumo floreale è protagonista, con note di petali di rosa, fiori d'arancio e gelsomino che si mescolano armoniosamente con aromi di frutta fresca, come mela verde e pesca bianca. L'effervesienza dona al bouquet una piacevole sensazione di freschezza e vivacità. In bocca si presenta equilibrato e leggermente dolce, con una piacevole morbidezza.

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