



ACQUISTATO IL

Estasi in Sinfonia Metodo Classico Brut Millesimato

2010



Svinando

Una Sinfonia che ti manda in Estasi!

Torna Franco di Filippo, questa volta in... Sinfonia! Sempre Moscato Reale, sempre da uve molto concentrate, ma in versione brut: il 'gemello' dell'Estasi in Armonia su Svinando per voi.

L'Estasi in Sinfonia è la versione brut dell'inconfondibile spumante metodo classico firmato Franco di Filippo, che i più fortunati tra voi hanno già avuto modo di degustare in versione pas dosé, Estasi in Armonia.

In fase di sboccatura, momento nel quale termina l'affinamento e si elimina il residuo di lievito, la bottiglia di Sinfonia viene colmata con qualche goccia del prezioso passito Moscato di Trani. Un tocco che incrementa le note di fico e dattero, per un sorso ancora più mediterraneo.

Franco di Filippo è un vignaiolo eroico che ha elevato il Moscato Reale e il passito a sua bandiera. Le uve dei vigneti di Contrada Fondola e Contrada Duchessa d'Andria (comune di Trani) sono lasciate ad appassire sulla pianta per poi essere fatte rifermentare in bottiglia: una doppia sfida decisamente superata, come ci ha insegnato l'Armonia e ci riconferma questa Sinfonia di suggestioni del Mar Adriatico che spiazza con i suoi contrasti tra sensazioni olfattive e gustative.

La Vigna	
Terreno	Tufaceo-Calcareo
Esposizione	Sud, a.l.m.
Allevamento	Pergola pugliese a due tralci
Densità imp.	1.600 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Spumante Brut Metodo Classico
Provenienza	Puglia
Uve	Moscato Reale
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Ben conservabile per 4 anni
Abbinamento	Crostacei, molluschi, dolci di frutta
Vinificazione	Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti propri e successivo affinamento sugli stessi per minimo 12 mesi nella cantina interrata ad una temperatura costante tra 10° e 12°
Sensazioni	Colore giallo dorato; al naso note agrumate e di frutta secca, fico e dattero, riconfermate in bocca da un sorso pieno e mediterraneo

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821