



ACQUISTATO IL

Due Palme Bianco Spumante Metodo Classico Millesimato Brut



Svinando

Conturbante Metodo Classico dall'anima pugliese

Parola d'ordine? Stupire. Il Due Palme Bianco Spumante Metodo Classico Millesimato Brut di Cantine Due Palme è maestro nell'arte dell'evocare stupore. Sorprendente Negroamaro vinificato in bianco, questo Metodo Classico pugliese è sapido ed equilibrato al palato, e conquista all'assaggio dopo aver incuriosito grazie a un bouquet aperto e articolato. Frutta e fiori, echi aromatici propri del varietale, sentori di crosta di pane si susseguono in una danza armoniosa di suggestioni, semplicemente conturbante. In questa scoperta a ritroso delle caratteristiche di uno spumante di rara pulizia enologica, resta da esaltare il colore: un brillante giallo paglierino, venato di riflessi dorati. Un piccolo gioiello da condividere, perfetto per brindisi importanti e per conferire a occasioni ordinarie quel pizzico di magia che ogni giorno merita.

Dietro la pluripremiata azienda cooperativa pugliese Cantina Due Palme c'è il sogno di Angelo Maci. Portabandiera della tradizione familiare, vignaioli da tre generazioni, Maci ha raccolto 15 soci e fondato una cooperativa che oggi conta più di 1.000 affiliati e 2.500 ettari di vigneti nei territori di Taranto, Brindisi e Lecce. Con i piedi ben saldi nella tradizione del Salento, Cantine Due Palme ha lo sguardo rivolto al futuro, pur conservando una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile. Cantina Due Palme non utilizza pesticidi, ed è certificata da anni "Check Fruit".

La Vigna

Terreno Terreni profondi, di medio impasto argillosi

Esposizione Sud-est, 90 m s.l.m.

Allevamento Spalliera a cordone speronato

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Millesimato Brut

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro vinificato in bianco 100%

Gradazione 12,00%

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo 12 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo

Abbinamento Eccellente come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di formaggi freschi ed erborinati, primi patti a base di pesce.

Vinificazione In bianco; dopo il tirage le bottiglie vengono disposte orizzontalmente in cataste, in un ambiente termocondizionato a 15 °. Inizia poi la presa di spuma con una maturazione di 18 mesi, alla sboccatura segue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante; profumi delicati con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali e fruttate; al palato è pieno, sapido ed equilibrato, con una nota acidula. Il perlage è fine e persistente.

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