



ACQUISTATO IL

"Passo A Due" Salento IGP Bianco

2022



Vermentino e Malvasia Bianca danzano in perfetta armonia

Come in un passo a due tra ballerini professionisti, qui Vermentino e Malvasia Bianca volteggiano in perfetta armonia, di profumi e al palato. Nel taglio di questo Salento IGP Bianco proposto da Cantina Due Palme, le due uve a bacca bianca entrano in parti uguali. Rigorosamente raccolte a mano e trasportate dalla vigna alla cantina in cassette per preservarne la perfetta sanità, prima di venire lavorate subiscono un trattamento di criomacerazione, a 4° per 48 ore. Questo procedimento assicura una perfetta estrazione di tutti i profumi più sottili ed eleganti dei vitigni di partenza, e la produzione di un vino piacevolmente beverino. A completare la lavorazione, un semplice affinamento in bottiglia. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino luminoso, brillante e trasparente. Al naso si percepiscono subito sentori tropicali e di frutti esotici. In bocca, invece, è fresco e pulito, armonico e seducente. Un bel calice da servire come aperitivo, certi che i nostri ospiti decideranno di portarlo anche a tavola per accompagnare semplici piatti a base di pesce o di carne bianca.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno Medio impasto con zone calcaree

Esposizione Nord

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve VERMENTINO 50% MALVASIA BIANCA 50%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Queste uve sono state rigorosamente raccolte a mano in cassette e criomacerate a 4°C per 48 ore in cella frigorifera. Un affinamento in bottiglia ne esalta la straordinarietà.

Sensazioni Di colore giallo paglierino luminoso, brillante e trasparente. Al naso si percepiscono subito sentori tropicali e frutti esotici. Al palato è fresco e pulito, armonico e seducente.

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