



ACQUISTATO IL

958 "Love" Extra Dry

San Valentino 365 giorni l'anno



Svinando

Per chi non aspetta il giorno di San Valentino per sentirsi felicemente innamorato, 958 Santero Love è la bottiglia irrinunciabile. Per brindare, come aperitivo o per tirare tardi tra amici, le occasioni per stappare una bottiglia di Love non mancano. Gradazione alcolica moderata, per non dimenticare di bere responsabilmente, questo spumante Extra Dry, dunque lievemente abboccato, nasce da una spremitura super soft di uve Glera all'80% e Pinot per la parte rimanente. Vinificazione e spumantizzazione in autoclave a temperatura controllata garantiscono un'esplosione di profumi e sapori. Da servire rigorosamente fresco, due calici per volta.

"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	Nord Est
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Dry
Provenienza	Piemonte
Uve	80% GLERA 20% PINOT

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione In bianco mediante pressatura soffice

Sensazioni abboccato, fresco, 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. 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