



ACQUISTATO IL

Fin del Mundo Extra Brut Metodo Tradicional

La freschezza tipica della Patagonia



Svinando

Stufi del solito spumante di casa nostra? Questa è l'occasione giusta per assaggiare una bollicina molto interessante proveniente dall'altra parte del mondo. Extra Brut Del Fin del Mundo nasce da Pinot Nero e Chardonnay. Il Pinot Nero, in particolare, nel taglio rappresenta oltre l'80% e conferisce al vino finito un colore più intenso, con toni piacevolmente ramati. Stessa dominante anche al naso e in bocca, dove si scopre un vino piacevolmente complesso, con una bella struttura e un perlage fine e persistente. All'assaggio, in particolare, quello che stupisce è la freschezza e l'acidità, tipiche dei vini della Patagonia. Ottimo come aperitivo, questo spumante made in Argentina potrà regalare belle soddisfazioni anche a tutto pasto. Da provare con crudi di pesce, per esempio, o con formaggi freschi e filanti.

Ci troviamo in uno dei luoghi più incredibili del mondo. Là dove si trovano i vigneti più alti della terra. Siamo in Patagonia, in Argentina, e per la precisione a San Patricio del Chañar. Qui i terreni sono rocciosi e le acque indispensabili alla loro coltivazione arrivano direttamente dai ghiacciai dalla Cordigliera delle Ande. Qui, nonostante l'altezza, si trova un terroir particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Ed è proprio qui che opera la Bodega Del Fin del Mundo. Quasi 900 ettari, coltivati a varietà a bacca nera e bianca, che danno origine a vini di grande stile e personalità.

La Vigna

Terreno	Roccioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Brut
Provenienza	Argentina
Uve	80% Pinot Noir 20% Chardonnay

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vino base prodotto con l'80% di Pinot Nero e il 20% di Chardonnay. Spumantizzato secondo il tradizionale metodo Charmat.

Sensazioni ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay e spumantizzato secondo il tradizionale metodo Charmat. Dorato allo sguardo, con riflessi ramati, ha bollicine fini e continue e profuma delicatamente di agrumi, fiori bianchi e pane tostato. Al palato rivela la freschezza e l'acidità tipiche dei vini della Patagonia.

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