



ACQUISTATO IL .....

## 958 Glam Oro Extra Dry



Svinando®

### Piccola, preziosa, pepita d'oro

958 Santerio Glam Gold Extra Dry è la declinazione glamour e dorata dell'iconico spumante 958 Santerio Extra Dry. Tutti i profumi e i sapori delle migliori bollicine "made in Italy", adatte ad ogni occasione, di lavoro o di svago, con una marcia in più e una colorazione che non lascia dubbio sulla loro preziosità. Nel segno della condivisione e dell'allegria, 958 Santerio Glam Gold Extra Dry è un brindisi spumeggiante, mai banale, che porta allegria in ogni occasione. Mai come in questo caso, una bottiglia non è certo sufficiente. Del resto non si è mai abbastanza ricchi per rinunciare a una piccola, preziosa, pepita d'oro.

"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 Santerio 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 Santerio 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. Santerio, 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

<b>Terreno</b>	Medio
<b>Esposizione</b>	Nord
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3000

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% cocktail aromatizzato

**Gradazione** 6.5% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Fine pasto

**Vinificazione** In bianco mediante pressatura soffice

**Sensazioni** Sapore morbido ed interessante, al contempo fine ed elegante con evidenti note di frutta

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