



ACQUISTATO IL

958 "4 Ottobre" Metodo Classico Limited Edition

Per celebrare un momento importante



Quelli di 958 Santero sanno sempre come sorprenderti. Ci hanno abituato a rompere tutti gli schemi, proponendo vini spumeggianti, colorati e deliziosamente aromatizzati ma, nonostante tutto, non hanno perso il vizio di produrre anche vini sorprendenti da un punto di vista qualitativo. Come questo "4 Ottobre" Metodo Classico, raro e prezioso. Concepito e realizzato per celebrare un giorno importante per la storica Casa vitivinicola: il 4 ottobre 2018. E lo fa con questo esclusivo 100 mesi sui lieviti! "Le bollicine più classiche, più eleganti, ideali - raccontano in cantina - per brindare ai prossimi "primi" 100 anni di 958 Santero".

"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
Allevamento	Guyot
Densità imp.	300

Il Vino

Tipologia	Metodo Classico
Provenienza	Piemonte
Uve	100% uva bianca
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Metodo Champenoise, 100 mesi sui lieviti
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