Cantine Due Palme Spumante Amaluna Extra Dry

Apulië - Italië

De succesvolle en innovatieve Apulië-producent Cantine Due Palme maakt een heerlijke, frisse mousserende wijn van de negroamarodruif. Deze 'trots' van Apulië geeft met een normale vinificatie volle, krachtige rode wijnen, maar door een vroege oogst, een directe persing en een gisting zonder schil maakt Due Palme er een witte 'spumante' van. Van blauwe druiven witte wijn maken is mogelijk omdat niet het vruchtvlees maar de schil de kleurstoffen voor rode wijnen bevat. De term extra dry is wellicht misleidend en suggereert dat de smaak extra droog is. Dat is echter niet waar. De droogste spumantevariant heet 'brut', gevolgd door 'extra dry' en dry, waarbij de laatste vreemd genoeg de minst droge is.



Proefnotitie

Deze frisse spumante biedt een rond smaakprofiel met lichtflorale en fruitige aroma's. De levendige mousse zorgt voor een sprankelende, frisse afdronk.

Drinken bij

Ideaal als aperitief of om te genieten op een zomers terras met een selectie van verfijnde amuses.

Houdbaarheid

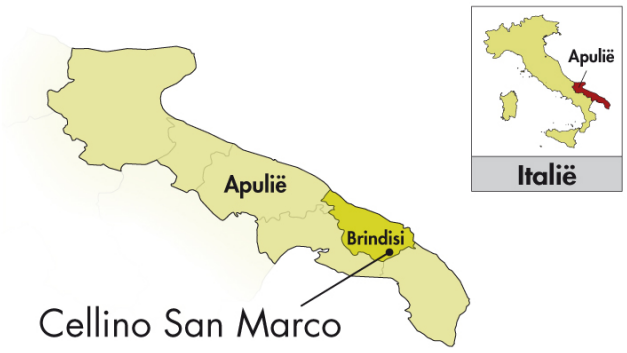
Nu drinken, houdbaar tot twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Negroamaro

Onderscheidingen

n.v.t. Falstaff | 91/100 | Fresh and juicy



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl