

Amaluna

Vino Spumante Extra Dry Bianco da uve Negroamaro

UVE

Negroamaro

NOTE STORICHE E TECNICHE

Amaluna è il primo spumante made in Salento! Un metodo charmat ottenuto dal 100% di uve Negroamaro, con cui abbiamo inaugurato l'impianto di spumantizzazione. Una sfida che abbiamo fortemente voluto, e vinto, forti della fiducia nel nostro vitigno tipico per eccellenza, il Negroamaro. Il nome Amaluna celebra proprio la luna, quel principio femminile generatore, quella madre a cui ci si affida, tante volte evocata dai contadini nei loro sogni e nelle loro aspettative.

La prima bollicina del Salento si rivolge a tutte le fasce di età, ai palati più fini e a chi si accosta al mondo del vino per la prima volta, assumendo anche un carattere sociale. Queste uve straordinarie di Negroamaro sono vendemmiate a fine agosto, in modo da preservarne la freschezza, vinificate in bianco quindi con separazione immediata delle bucce dalla polpa, e spumantizzate con metodo Charmat.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino brillante, presenta una spuma bianca e cremosa, dal perlage fine e delicato. Al naso prevalgono profumi floreali, con caratteristiche note fruttate, in particolare pesca bianca, banana e ananas, kiwi e scorza di cedro. In bocca è morbido, sapido, pieno ed equilibrato, piacevolmente minerale.

GRAPES

Negroamaro

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

Amaluna is the first Sparkling Wine to be made in Salento! Made using the Charmat method from 100% Negroamaro grapes and the first wine to be made in our new sparkling -wine facility. It was a challenge that we had welcomed and which we won thanks to the excellence of the Negroamaro; our typical local grape "par excellence". The name Amaluna celebrates the moon; the symbol of femininity and of creation so important to the farmers with their hopes and desires. This first Salento-produced fizz is suitable for all ages and occasions; pleasing to the expert and the amateur alike. The wonderful Negroamaro grapes are picked at the end of August to preserve their crisp acidity and then vinified without the stalks using the Charmat method.

TASTING NOTES

A shining straw gold in clour with a creamy white mousse and a fine and delicate sparkle. On the nose it is very floral with fruity notes, especially white peach, banana and pineapple; kiwi fruit and citron peel. In the mouth it is soft and flavoured with good balance and weight and pleasantly mineral in character.

GRADAZIONE ALCOLICA | ALCOHOL CONTENT 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE 6-8°C



Cantine Due Palme - Soc. Coop. Agricola
via San Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR)
Puglia, Salento - ITALY

T. +39 0831 617865 F. +39 0831 617866 - 0831 617909
e-mail info@cantineduepalme.it
www.cantineduepalme.it