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

Frisse spumante, rond van smaak en met lichtflorale en fruitige nuances in de geur. De pittige mousse zorgt voor een frisse en evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Prima aperitief, maar ook heerlijk op een zomers terras met kleine amuses.

Houdbaarheid

Nu drinken, houdbaar tot twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Negroamaro

Onderscheidingen

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

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl