

BEST SELLER WINE BOX *Signorvino*

I vini più venduti nella tua enoteca di fiducia Signorvino. Sicuramente non rimarrai deluso dai nostri vini, dalla loro qualità, convenienza e storia di viticoltori. Vini contemporanei, storici, acclamati e premiati per ogni occasione.



Prosecco Extra Dry “El Siòr”

Serena Wines - Veneto

Giovane e fresco. Serena Wines è una realtà tanto giovane quanto antica. Un progetto giunto al 140° anno di attività, l'azienda è riuscita con il tempo a valorizzare il territorio e la natura, producendo vini che esprimono il valore della convivialità. **Prosecco Extra Dry El Siòr è un Prosecco versatile e dalla facile beva**, la cui versione extra dry sta a significare il dosaggio di zuccheri presente nel vino, che in questo caso si attesta a circa 12/17 g/L.



VITIGNI:

85% Glera, 15% da un blend di uve Pinot Bianco, Pinot Grigio o Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e spumantizzazione secondo il Metodo Charmat.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino scarico nel calice, presenta profumi intensi di mela Golden e fiori bianchi, come glicine e fiordaliso con una fragrante nota aromatica muschiata. Al palato è morbido e succoso, fresco e di buona intensità.



ABBINAMENTI:

La sua freschezza lo rende ottimo come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce e crostacei.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 6/7°C.

Langhe Nebbiolo “Vento di Terra”

Bel Colle - Piemonte

Espressione variopinta e dalle sfaccettature uniche. L'azienda Bel Colle nasce nel 1974 sulla collina dei castagni a Verduno, nel cuore delle Langhe, da un'idea e dalla passione dei fratelli Franco e Carlo Pontiglione e Giuseppe Priola. **Il Nebbiolo Vento Di Terra è ottenuto da uve che provengono dai vigneti più giovani, situati nei comuni di Verduno e La Morra.** Sfaccettature di territori diversi che donano al vino un'espressione molto variopinta ed unica che varia costantemente di anno in anno regalando sempre sensazioni nuove.



VITIGNI:

100% Nebbiolo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e macerazione breve, affinamento in acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino non molto carico, con sfumature di violetta essiccata, rosa canina e piccoli frutti rossi come ribes e more. Nota speziata e minerale. Sincero, strutturato ed equilibrato al palato, con un tannino setoso.



ABBINAMENTI:

Da provare in abbinamento con formaggi di media stagionatura, dal sapore intenso e una consistenza dura, che si sposa bene con la struttura del Nebbiolo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Valpolicella Ripasso Sup. "Sfojà"

Bennati - Veneto

Ricchezza e complessità aromatica. Bennati è la cantina che racconta i grandi vini della Valtramigna, in un'ottica di continua innovazione ed evoluzione dando vita a vini rossi e bianchi di grande pregio e valore. Il Valpolicella Ripasso Sfojà è il risultato della vendemmia di uve autoctone, vinificate e mantenute in acciaio fino al mese di gennaio. Una volta che le uve appassite dell'Amarone vengono poi pigiate, il Ripasso Sfojà viene fatto ripassare su di esse, ovvero **viene messo a contatto con le vinacce pressate dell'Amarone e fermenta una seconda volta, acquisendo complessità e ricchezza.**



VITIGNI:

100% Corvina, Corvinone, Rondinella.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e ripasso sulle vinacce dell'Amarone.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino profondo con sfumature violacee brillanti. Profumi intensi, di grande potenza ed eleganza che ricordano i frutti di bosco ben maturi e le spezie, arricchito da nuances lievemente balsamiche. Sorso intenso e corposo, appagante e vellutato, che ricorda il sapore dei frutti rossi.



ABBINAMENTI:

La sua ricchezza e lunga persistenza, il Ripasso Sfojà è un vino che non stanca mai, che invoglia il sorso, perfetto per essere bevuto in affinamento a piatti di carne rossa, ma anche per essere portato in tavola tutti i giorni.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.