

Via Fratelli Chiroli, 23  
71016 San Severo (FG)  
**Tel.** 328 3862516  
cantinereadauno@hotmail.com  
www.cantinereadauno.it

**Proprietà:**

Francesco Toma

**Condizione enologica:**

Cosimo Cristiano Chiloiro

**Viticultura:**

Convenzionale

**Bottiglie prodotte:**

18.000

**Vendita diretta:**

Sì

**Visite in azienda:**

Sì

**Anno di fondazione:**

2013

Angelina Radatti e Francesco Toma hanno deciso solo qualche anno fa di cimentarsi nella produzione spumantistica col Metodo Classico. Hanno intitolato la loro azienda familiare al re Dauno, che diede sua figlia in sposa all'eroe Diomede, mitico fondatore di San Severo. A ben vedere, però, l'autentico re sembrerebbe essere il bombino bianco, che in questa piccola cantina riesce a dare risultati sorprendenti nell'elaborazione di spumanti con la rifermentazione in bottiglia. La produzione è ancora limitata, ma i risultati finora ottenuti sono lusinghieri e fanno sperare in ulteriori positivi sviluppi nel prossimo futuro.

**DAUNIUS GOLD BRUT 2016**

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Pinot nero 40% - **Alc.** 12,5% - **€ 24 - Bt.** 5.000

Giallo paglierino con lampi verdolini e perlage di grande finezza. Elegante corredo olfattivo composto da sentori di banana, mango e mandarino; a seguire ricordi di erbe aromatiche e ginestra, su un fondo appena iodato. Bocca in perfetto equilibrio, con bollicina pienamente amalgamata; lunghi echi in chiusura coerenti con l'olfatto. Sosta per 30 mesi sui lieviti in bottiglia. Zuppetta di cozze.

**DAUNIUS PAS DOSÉ 2016**

Bianco Igt Metodo Classico - Bombino bianco 100%

**Alc.** 12,5% - **€ 18 - Bt.** 7.000

Paglierino brillante con cenni verdolini, percorso da vivido perlage. Al naso gradevoli espressioni di salvia e leggera menta selvatica, seguite da bergamotto e zenzero candito. Sorso fresco e cremoso, rinvigorito da una netta spalla acida; nel delizioso finale rimandi di menta e narciso. Riposa in bottiglia per 30 mesi sui lieviti. Insalata di astice.

**DAUNIUS BRUT 2016**

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 100%

**Alc.** 12,5% - **€ 18 - Bt.** 6.000

Lampi verdolino in un drappeggio paglierino con ricco perlage. Intense ventate di mela, susina e salvia conducono a un leggero tocco agrumato. Ingresso garbato al palato, in pieno equilibrio; finale sapido, lungo e stuzzicante. Per 30 mesi sui lieviti in bottiglia. Paccheri con baccalà.

**DAUNIUS BRUT ROSÉ 2016**

Rosato Igp Metodo Classico - Pinot nero 100%

**Alc.** 12,5% - **€ 20 - Bt.** 6.000