

Cantine Re Dauno

Via Fratelli Chirolì, 23
71016 San Severo (FG)
Tel. 328 3862516
cantineredauno@hotmail.com
www.cantineredauno.it

Proprietà:

Francesco Toma

Condizione enologica:

Cosimo Cristiano Chiloiro

Viticultura:

Convenzionale

Bottiglie prodotte:

8.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

2013

Entra per la prima volta in guida questa piccola cantina che vale davvero la pena scoprire, nonostante un numero di bottiglie al momento ancora molto ridotto. Ubicata nei sotterranei di un palazzo risalente al 1929, è una vera e propria stella nascente per gli amanti e i cultori del Metodo Classico, che a San Severo negli ultimi decenni è protagonista di una storia inedita. Il nome dell'azienda, molto bello, è dedicato al bombino bianco, vitigno di antiche, misteriose origini che nella Daunia sta dando esiti strepitosi proprio nella spumantizzazione. E in effetti i risultati delle degustazioni sono stati emozionanti, da standing ovation.

TTTT

DAUNIUS GOLD BRUT 2015

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 60%,
Pinot nero 40% - **Alc.** 12,5% - € 14 - **Bt.** 7.000

Smagliante giallo paglierino, percorso da un perlage impeccabile. Poesia olfattiva di pera, ananas, fico fresco, mandarino candito, erbe aromatiche e pesca bianca, a cui fanno da cornice ricordi di lieviti. Bocca raffinata e di grande impatto, increspata da una splendida venatura fresco-sapida; persistenza senza fine. Sosta sui lieviti in bottiglia per 30 mesi. Pappardelle alla polpa di granchio reale.

TTTT

DAUNIUS BRUT

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 100%

Alc. 12,5% - € 9 - **Bt.** 3.000

Paglierino con bagliori dorati e incessante perlage. Al naso si affollano festosi richiami di mela, pesca bianca, agrumi e pasticceria. Sorso gustoso, ricco e risonante, sospinto con eleganza da vibrante sapidità; scia finale lunga e coerente. Riposa sui lieviti in bottiglia per 30 mesi. Tortello di burrata con gambero viola.

TTTT

DAUNIUS BRUT ROSÉ

Rosato Igp Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% - € 9 - **Bt.** 3.000

Rosa aragosta con perlage di grande finezza. Rimandi di fragola, ciliegia e ribes nero si intrecciano ad accenti di mandarino e brioche. Assaggio avvolgente, con preciso contrappunto di freschezza e sapidità; chiusura fruttata con sbuffo di lieviti. Per 30 mesi sui lieviti. Astice alla catalana.

TTTT

DAUNIUS PAS DOSÉ

Bianco Igt - Bombino bianco 100%

Alc. 12,5% - € 9 - **Bt.** 3.000