ACQUISTATO IL .....

San Giovanni Spumante Extra Brut Millesimato 2010



Bollicine nostrane

Arneis e nebbiolo si fondono in questo spumante metodo classico molto raffinato. Extra brut e millesimato, è stato premiato con 4 grappoli Bibenda; il suo segreto sta nel lungo affinamento di 54 mesi. Al naso i caratteristici aromi minerali e di crosta di pane, in bocca è secco ed equilibrato.

Fin dagli anni cinquanta la famiglia Olivero si prende cura con passione e dedizione dei 15 ettari di vigneto che si estendono tra i comuni di Canale, Monteu Roero e Vezza d?Alba. Qui, sui caratteristici terreni sabbiosi del Roero, nascono le preziose uve che danno forma e sostanza a vini di grandissimo pregio. Fondata dai nobili piemontesi che hanno dato il nome a questa terra, con Daniela Olivero e il marito Luigi Roagna l?Antica Cascina dei Conti di Roero vive ora una stagione di gestione famigliare, che, pur mantenendo il carattere pieno e deciso, ha saputo donare ai suoi vini tutto il gusto vero della semplicità.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, con piccola percentuale di argilla e calcare
Esposizione	Est e Sud-Ovest, 260 m s.l.m.
Allevamento	Guyot tradizionale
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Arneis 80%, Nebbiolo 20%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Ideale a tutto pasto con salumi e formaggi, fritti, pesci grassi, carni bianche.
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve selezionate subito dopo la vendemmia; decantazione del mosto; fermentazione a temperatura controllata di 17-18° in botti di acciaio; imbottigliamento con liqueur de tirage; presa di spuma a temperatura costante di 12-14° per 54 mesi; remuage e dégorgement; tappatura e riposo di alcuni mesi prima della vendita.
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue, perlage di grande finezza e persistenza; naso invitante, con netti profumi di crosta di pane e lievito, che si aprono su note minerali; assaggio secco, leggermente acido, lungo, pieno e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821