



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Brut 2020

2020

Bollicina di gran carattere



Chi lo prova... difficilmente rimane deluso. Stiamo parlando di un interessante Alta Langa DOCG Brut prodotto da San Silvestro. Figlio di una attenta lavorazione delle migliori uve di Pinot Nero e Chardonnay coltivate in Langa e trasformate con meticolosità grazie al Metodo Classico. Perfetto in ogni momento, per celebrare occasioni speciali o conferire un tocco di unicità ad un qualsiasi momento della giornata, questa bollicina di gran carattere affina in bottiglia per non meno di 30 mesi prima della sboccatura e la definitiva messa in commercio. Giallo paglierino reso brillante da un fitto perlage, al naso si rivela ricco di sensazioni floreali, accompagnate in questo caso da sentori netti e riconoscibili di frutta esotica. In bocca è delicato e ben equilibrato in tutte le sue componenti. Piacevole è il discreto retrogusto di pane tostato. Buono già oggi, non teme di maturare ancora per 2 o 3 anni in cantina prima di essere stappato. Sulla tavola accompagnerà piatti di pesce o di carni bianche. Ottimo come aperitivo o come fine pasto.

Cantina San Silvestro si trova a Novello, nel cuore della Langa del Barolo. Qui, Paolo e Guido Sartirano portano avanti - con sapienza e rispetto delle tradizioni - la bella azienda di famiglia. Da quattro generazioni, una storia fatta di investimenti rivolti al futuro. Oggi, grazie alla stretta collaborazione con i vignaioli conferitori, San Silvestro è in grado di offrire una gamma di vini che tocca tutte le aree dell'eccellenza viticola piemontese, da Gavi a Barbaresco passando per l'astigiano e Barolo. L'azienda può contare su circa 7 ettari di vigneti, parte destinati a vitigni autoctoni come la Nas-cëtta, tipica proprio del comune di Novello. La gamma si completa con due vini spumanti Metodo Classico. La cantina, invece, si estende su una superficie di circa 5mila metri quadri, di cui circa 4mila sono interrati, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente circostante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Piemonte

Uve 70% chardonnay, 30% pinot nero

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Presa di spuma in bottiglia con permanenza sulle fecce fini per 30 mesi.

Sensazioni Ricco di sensazioni floreali accompagnate da sentori di frutta esotica, delicato, perlage persistente. Retrogusto accattivante di pane tostato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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