ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG Gaia Principe 2020 2020



Barbaresco del Comune di Neive

Questo vino rappresenta una delle più interessanti espressioni del vitigno Nebbiolo, secondo San Silvestro. Barbaresco DOCG, Gaia Principe gode di una grande eleganza. La sottozona "Gaia Principe", nel comune di Neive, infatti, è un'area particolarmente vocata per la produzione del Nebbiolo. Storicamente nota per l'alta qualità delle uve, capaci di dar vita a vini importanti, profondamente legati al loro terroir di provenienza. 100% Nebbiolo, questo rosso di pregio matura prima in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente viene affinato in bottiglia. Rosso rubino con evidenti sfumature granato, questo Barbaresco spicca per eleganza, grazie ai suoi sentori speziati di cannella e pepe. In bocca il tannino è particolarmente morbido e setoso. Lungo il finale, prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso. Non è un vino da stappare in qualunque occasione Meglio aspettare l'occasione giusta, quando sulla tavola si trova un menù a base di selvaggina da piuma, formaggi stagionati o primi a base di sughi di carne molto saporiti. Ma non c'è da preoccuparsi. Questo rosso non ha nessuna fretta di essere stappato. Buono oggi, può serenamente attendere in cantina anche per 10 anni l'occasione giusta.

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 rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente affinato in bottiglia
Sensazioni	Spiccata eleganza con sentori speziati di cannella e pepe. Il tannino morbido e setoso lo accompagna nel retrogusto, rendendo indimenticabile l'esperienza della degustazione

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