



ACQUISTATO IL

Barbera Piemonte DOC 2022

2022

Qualità, senza compromessi



Svinando

100% Barbera, questo rosso del territorio è uno dei buoni vini proposti da San Silvestro. Piemonte DOC, questo vino è il risultato di un grande entusiasmo e di una ricerca di qualità senza compromessi. Il tutto unito a un profondo rispetto per la natura e alla voglia di mettersi continuamente alla prova. Come citato in etichetta, questo vino è stato imbottigliato nel rispettare le regole di sostenibilità togliendosi "la plastica dalla testa", ovvero non è presente la capsula sul tappo. Frutto di un attento lavoro in vigneto, in cantina questo rosso viene lavorato con metodi tradizionali e affinato in vasche di acciaio inox. Un vino buono oggi ma che può tranquillamente attendere anche 2 o 3 anni prima di essere stappato. Nel bicchiere si presenterà di un bel colore rubino brillante, con sentori di piccoli frutti selvatici e una piacevole freschezza tipica per il vitigno. Sulla tavola non richiede abbinamenti eccessivamente complessi. Saprà invece valorizzare al meglio piatti semplici come insalate, primi a base di pasta, carni bianche e formaggi freschi.

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 conferiti, 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% Barbera

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

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 N. Iscrizione Registro Imprese