



ACQUISTATO IL

Spumante Piemonte DOC Brut

NV

Bollicina semplice ma godibilissima



Una bollicina semplice ma godibilissima. Stiamo parlando del Piemonte DOC Spumante Brut proposto qui da San Silvestro. Un vino, come dicono i suoi creatori, perfetto per gli aperitivi o per concludere un pasto. Bollicina conviviale, caratterizzata da un perlage delicato e persistente. Vino spumante secco, ottenuto dalla vinificazione con metodo Charmat, ossia in autoclave. Nel bicchiere si presenta di colore bianco brillante, con profumi delicati di fieno e fiori. Ottimo come aperitivo, si diceva, è perfetto per accompagnare salumi e formaggi freschi. Fuori pasto, invece, è un naturale aggregatore di amici.

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 11,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Vino spumante secco, ottenuto dalla vinificazione con metodo Charmat.

Sensazioni Nel bicchiere si presenta di colore bianco brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso emergono delicate sensazioni di fieno e fiori.

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