ACQUISTATO IL .....

Piemonte DOC Rosso "Vigne Vecchie" 2019 2019



Rosso importante

Una bella bottiglia, con un'etichetta di quelle che si fanno notare. Stiamo parlando del Piemonte DOC Vigne Vecchie, proposto qui da San Silvestro. Vino, come è facile intuire dal nome, prodotto con uve provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda. "Il sapore della tradizione", come viene descritto sul sito della cantina. Un tempo questo vino veniva prodotto usando solo 50 filari che vendemmia dopo vendemmia, sono diventati sempre più forti e produttivi. Oggi, invece, vengono selezionati i migliori grappoli delle vigne più vecchie. Vino di grande struttura, è un rosso importante, con un piacevole sentore di frutti rossi e una interessante persistenza in bocca. Buono oggi, questo rosso può tranquillamente evolvere per alcuni anni in cantina. Anche 5, suggeriscono i suoi produttori. Andrà stappato per accompagnare una cena semplice, con patti della tradizione. Ottimo, per esempio, con il classico pollo arrosto o con il risotto. Da provare anche con i classici tortellini alla bolognese.

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	50% Dolcetto 50% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Vino di grande struttura, importante, con un piacevole sentore di frutti rossi, avvolgente e persistente in bocca

© 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