



ACQUISTATO IL .....

"Sabbie" Roero Arneis DOCG 2024

2024

## Buona persistenza e struttura



*Svinando*

Autoctono del Roero, e sicuramente vitigno a bacca bianca più rappresentativo della zona, l'Arneis nasce sulla sponda sinistra del fiume Tanaro. Qui i terreni sabbiosi sui quali è coltivato ne esaltano l'eleganza e i profumi. Lo presenta qui l'azienda San Silvestro, ottenuto da una lavorazione accurata di uve provenienti dai vigneti aziendali. Roero Arneis DOCG Sabbie è un bianco espressivo e piacevole che nasce da una breve macerazione pellicolare e una pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio inox. 100% Arneis, questo bianco caratterizzato da un bel colore brillante ha profumi delicati e di buona persistenza. Sentori floreali e fruttati, tra cui spiccano la camomilla e l'albicocca. Buona la persistenza e la struttura. Vino fresco e profumato, questo bianco va bevuto entro 2 anni. Perfetto come aperitivo, accompagna bene pesci al forno, pesci di acqua dolce, risotti, crostacei, coniglio o anatra.

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

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% Arneis
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Affinamento in acciaio inox
<b>Sensazioni</b>	Grande ventaglio di fiori e frutti, spiccano camomilla ed albicocca. Buona persistenza, delicato, di buona struttura.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821