



ACQUISTATO IL .....

"Ottone I" Barbera Piemonte DOC 2021

2021

## Riccamente fruttato



*Svinando*

Il nome di questa Barbera, Piemonte DOC, richiama quello dell'imperatore Ottone I di Sassonia, uno dei protagonisti della leggenda di Aleramo sull'origine del territorio del Monferrato. Rosso vinificato in acciaio che esprimere la tipicità del vitigno. Nel bicchiere è caratterizzato da un colore rosso rubino, carico e brillante. Al naso spicca per la freschezza, con sentori di piccoli frutti maturi. In bocca è morbido e le spiccate note di frutta rossa ne esaltano la piacevolezza. Vino quotidiano, Ottone I è una Barbera adatta sia durante i pasti sia fuori pasto, grazie alla sua morbidezza e alla grande piacevolezza. Ottimo per accompagnare semplici taglieri di salumi e formaggi, primi piatti e secondi a base di carni rosse.

La cantina Sansilvestro si trova a Novello, nel cuore della Langa del Barolo. Una bella storia, quella di Giovanni Sartirano che nel 1871 inizia la sua attività nel mondo del vino. A distanza di oltre un secolo, Paolo e Guido portano avanti con sapienza e rispetto le tradizioni di famiglia. Rappresentano ormai la quarta generazione al timone. Quella di Sansilvestro è una storia fatta di investimenti rivolti al futuro, con un occhio sempre attento a non perdere di vista gli insegnamenti degli avi. Del resto l'azienda si identifica profondamente con il territorio piemontese. Si lavorano i vitigni della tradizione, come Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Grignolino, Arneis, Cortese e Moscato. Ma si è anche scelto di investire nella valorizzazione di vitigni autoctoni riscoperti di recente, come la Favorita e la Nascetta di Novello. Oggi, grazie alla stretta collaborazione con vignaioli conferitori, Sansilvestro 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.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Marnoso con componente argillosa
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Barbera 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** Affinamento in acciaio inox

### Sensazioni

Il nome richiama quello dell'imperatore Ottone I di Sassonia, uno dei protagonisti della leggenda di Aleramo sull'origine del territorio del Monferrato. Un barbera vinificato in acciaio per esprimere la tipicità del vitigno e dalle spiccate note di frutta rossa che ne esaltano la piacevolezza. Nel bicchiere è caratterizzato da un colore rosso rubino, carico e brillante. La freschezza, è una delle prime caratteristiche di questo vino che si presenta al naso con sentori di piccoli frutti maturi e piacevolmente morbido al gusto.

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