



ACQUISTATO IL

Piemonte DOC Dolcetto "Anselmo" 2021

2021

Il vino quotidiano dei piemontesi



Anselmo, il nome scelto da Sansilvestro per questo Dolcetto, si rifà quello del primogenito nato dall'unione tra Aleramo e Adelasia, marchesi del Monferrato. Piemonte DOC, 100% Dolcetto, Questo rosso giovane e fresco è dedicato alla sua discendenza. Il Dolcetto, da sempre considerato il vino quotidiano dei piemontesi, si caratterizza per il ricco frutto e la bassa acidità che lo rendono ideale per mille occasioni diverse. In questo caso Sansilvestro lo vinifica e affina esclusivamente in acciaio inox per salvaguardare al meglio proprio le sue doti di freschezza e immediatezza. Rosso rubino vivace, nel calice offre profumi freschi e fragranti che richiamano i piccoli frutti di bosco, come il mirtillo. In bocca è un vino di medio corpo, polposo e sincero. Piacevolmente secco e armonico, questo vino va consumato ancora giovane ed è prefetto per accompagnare salumi freschi e formaggi poco stagionati.

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

Terreno	Marnosi con componente di argilla
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Affinamento in acciaio inox

Sensazioni Il nome del nostro Dolcetto si rifà quello del primogenito nato dall'unione tra Aleramo e Adelasia, marchesi del Monferrato. Fu proprio Anselmo a ereditare i diritti aleramici sulla zona del Monferrato di cui suo padre aveva tracciato i confini. Questo vino giovane, fresco, fruttato e fragrante è dedicato alla sua discendenza. Al naso presenta una gradevole impressione di mirtillo. In bocca è un vino di medio corpo, polposo, sincero, secco e armonico.

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