



ACQUISTATO IL

Gavi DOCG 2021

2021

Un bianco in terra di grandi rossi



Un grande bianco in terra di grandi rossi, il Gavi DOCG nasce da uve Cortese in purezza coltivate nell'omonima zona sulle colline nel Sud del Piemonte. Qui, poco distante dal mare, i suoli sono ricchi di marne e fossili. Questo magico mix di elementi è in grado di donare al vino spiccate note minerali e piacevoli sentori agrumati e floreali. Ciò che più caratterizza questo interessante bianco, però, è un tipico aroma di mandorla amara molto riconoscibile. Il Gavi DOCG di Sansilvestro, vinificato in acciaio con controllo delle temperature, è un vino fresco, immediato e sapido. Ottimo bianco da pesce, riesce a dare il meglio di sé con il pescato alla griglia, crostacei e ostriche.

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 Terreno dal particolare colore rosso cupo, coperto da alluvioni pleistoceniche ferrettizzato con base di ghiaie alterate intercalato da argille

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Cortese 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Affinamento in acciaio inox

Sensazioni Il Gavi D.O.C.G. è un vino bianco nato da uve cortese della zona di Gavi, territorio in cui questo vitigno a bacca bianca esprime al meglio le sue caratteristiche per tipologie di terreni e tradizione enologica. Qui, su colline poco distanti dal mare, ricche di marne e fossili, il Gavi diventa un vino dalle spiccate note minerali e dai piacevoli sentori agrumati e floreali, con quel tipico aroma di mandorla amara che è tra i suoi tratti distintivi.

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