ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo Monferrato DOC 2022 2022

Sapere antico, tecnologia moderna



Dal cuore delle Langhe, dalla terra d'elezione del nobilissimo Nebbiolo, la famiglia Sartirano propone questo interessante Monferrato DOC Nebbiolo. Lo produce a partire da una selezione di uve provenienti dalla cantina San Silvestro. Sapere antico, tecnologia moderna. Questo è il segreto di un rosso che nasce da una accurata lavorazione delle migliori uve. Subito dopo la raccolta, i grappoli sono portati velocemente in cantina, dove ha inizio la delicata fase di trasformazione. Si parte con pigiatura e diraspatura dei grappoli, seguiti da una fase di fermentazione in acciaio, in vasche termocondizionate. La delicata fase di macerazione si protrae per 4 giorni, con pompaggi giornalieri del mosto sopra il tappo di bucce. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e delicato. Al naso stupisce per la piacevolezza dei suoi profumi che richiamano il timo e i fiori di campo. In bocca, invece, quello che più colpisce è la distintiva componente tannica del vino, ben integrata con tutte le altre componenti ma comunque percettibile. Medio il corpo, è un rosso piacevolmente secco, destinato a un'ampia gamma di abbinamenti. Perfetto, per esempio, con la pasta al forno, gli arrosti, le carni grigliate ma anche con i formaggi stagionati e piccanti.

Una bella famiglia di vignaioli piemontesi. Stiamo parlando della famiglia Sartirano, quattro generazioni unite da un territorio unico. Partiamo dalle origini. Sartirano opera nel settore dei vini dal 1871, anche se l'attività enologica più importante comincia solo nel 1910 per opera di Giovanni che inizia a produrre e commercializzare i suoi vini sopratutto in Piemonte. Di padre in figlio, si arriva al 1946, dopo la grande guerra, quando i figli Pietro e Giovanni subentrano al padre, continuandone l'opera e mantenendo salda l'attenzione sulla qualità. Nel 1973, poi, nella cantina viene predisposta la prima linea automatizzata di imbottigliamento e l'aziende prende il nome di Cantine San Silvestro. Mentre nel 1988 viene acquistata Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo, una storica azienda con 11 ettari di vigneti, in una delle più importanti aree di produzione del Barolo. Ma non basta. Nel 2002, infatti, la famiglia Sartirano acquista anche la Tenuta Ghercina, a Novello, con 7 ettari di vigneti, anche in questo caso in una importante area di produzione del Barolo. Ed è qui che Paolo e Guido, nuova generazione della famiglia in cantina, decidono di costruire la nuova cantina che vanta addirittura 15.000 ettolitri di capacità di stoccaggio, un'area dedicata all'affinamento in botti di legno e un ambiente per l'affinamento in bottiglia.

La Vigna

Terreno	Calcareo sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura. Fermentazione in acciaio acciaio ad un controllato temperatura di 28-30°C. Macerazione sulle bucce per 4 giorni, con pompaggi giornalieri di il mosto sopra il tappo.
Sensazioni	Rosso rubino intenso e delicato. il colore rosso rubino, e i sentori di timo e fiori di campo caratterizzano questo vino che si presenta di con medio corpo, secco e con una distintiva componente tannica tipica del vitigno. Perfetto in abbinamento con pasta al forno, arrosti, carni grigliate, formaggi stagionati e piccanti.

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