

ACQUISTATO IL

Metodo Classico Piemonte DOC Brut

nv

Perlage fine e cremoso



Svinando®

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 50% Chardonnay 50%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlino entra 5 anni

Vinificazione La denominazione Piemonte DOC Metodo Classico, prodotto da una raccolta manuale delle uve riposte in piccole cassette e portate in cantina per la pressatura in modo da ottenere la prima fermentazione in acciaio. Qui viene preparata la Cuvée, imbottigliata con l'aggiunta di lieviti, facendo avviare la seconda fermentazione con un riposo di almeno 12 mesi sur lattes. La bottiglia, manualmente, viene sempre più inclinata e ruotata a testa in giù con la tecnica del remuage fino a far accumulare tutti i lieviti sul tappo, che con il degorgement viene fatto saltare portandosi dietro i lieviti.

Sensazioni Lo sapevate che il primo Metodo Classico italiano nasce proprio in Piemonte? Proprio così, nei primi anni dal 1800 i Conti di Sambuy, influenzati dalla Francia, diedero inizio alla coltivazione di alcuni vitigni tipici della regione dello Champagne, ovvero Pinot Nero e Chardonnay, per produrre vini spumanti con il Metodo Champenoise, in Italia conosciuto come Metodo Classico. Il Piemonte DOC Metodo Classico è pronto e viene confezionato con l'iconico tappo a fungo. Uno Spumante dal perlage fine e cremoso, con una piacevole nota di crosta di pane, perfetto sia per l'aperitivo che per

accompagnare i pasti.

Lo sapevate che il primo Metodo Classico italiano nacque in Piemonte? Addirittura nei primi anni del 1800, quando i Conti di Sambuy, influenzati dalla Francia, diedero inizio alla coltivazione di alcuni vitigni tipici della regione della Champagne, ovvero Pinot Nero e Chardonnay. Da lì in avanti la rivalità tra le bollicine italiane e quelle francesi non si è mai sopita. E anche oggi, a distanza di oltre un secolo, sono in molti a pensare che i cugini francesi non abbiano più nulla da insegnarci. Quel che è certo, però, è che questo Piemonte DOC Metodo Classico San Silvestro, prodotto dalla famiglia Sartirano in Langa, è un degno pro-nipote di quei meravigliosi Metodo Classico di un tempo. Uno Spumante dal perlage fine e cremoso, con una piacevole nota di crosta di pane, perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare i pasti. Pinot Nero e Chardonnay in egual misura e una lenta lavorazione di almeno 12 mesi sui lieviti. Per chi non si accontenta della solita bollicina ma vuole stupire amici, appassionati ed esperti, con uno spumante un po' fuori dall'ordinario, questa è senza dubbio la bottiglia giusta da mettere nel carrello. In tavola, poi, serviamolo con un tradizionale vitello tonnato. Il successo, è garantito.

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 soprattutto 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'azienda 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.

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