ACQUISTATO IL .....

# San Germano Monferrato Rosso DOC 2009

## Un piacere possibile solo nelle annate migliori

L'eleganza del Pinot, la forza della storia, la capacità di questa cantina di donare eleganza ai vini, danno un risultato sorprendente: note di spezie e cuoio, una bocca snella ma capace di donare sensazioni nette e forti. Un bicchiere di grande classe, per assaggiare un sorso della nostra storia.

La storia di questa vigna parte da Camillo Benso di Cavour, che per la viticoltura piemontese ha fatto moltissimo, stimolando la nascita del Barolo. I suoi viaggi in Francia per studiare la viticoltura transalpina hanno suscitato un grande interesse per il Pinot, varietà che dà vita ai più grandi vini del mondo. Decise di impiantarlo a San Martino, nell'astigiano, sui terreni della famiglia di Vittorio Alfieri, oggi di proprietà dei marchesi San Martino di San Germano. L'antica vigna è sopravvissuta fino ad oggi, tra rinnovi ed ampliamenti, mantenendo una parte di vigna ultracentenaria.
L'azienda Marchesi Alfieri è una storica cantina che ha sede nel castello Alfieri in San Martino Alfieri, sulla sommità delle colline tra Asti e Alba, zona da sempre vocata alla coltivazione della vite. Negli archivi della famiglia Alfieri, un documento attesta che nel 1337 i terreni a San Martino Alfieri erano già "vineati a philari". Il nome degli Alfieri è legato a doppio filo alla storia e alla tradizione del Piemonte.
Dal Castello sono passate personalità del calibro del poeta Vittorio, l'architetto Benedetto e il Presidente del Senato Cesare, che collaborò alla stesura dello Statuto Albertino. Tutti impararono ad amare non solo il Castello ma anche le sue vigne e i loro frutti, gli splendidi vini che oggi abbiamo la fortuna e il privilegio di assaggiare anche noi. Oggi Emanuela, Antonella e Giovanna San Martino di San Germano conducono l'azienda coadiuvate dall'enologo Mario Olivero: tradizioni antichissime valorizzate dalle più moderne tecnologie.
I vigneti comprendono circa 25 ettari coltivati direttamente con i migliori vitigni autoctoni piemontesi: Barbera, Nebbiolo, Grignolino, e poi Pinot Nero, introdotto da Cavour su consiglio del leggendario enologo Oudart e base di questo eccezionale San Germano 2009. Di recente sono state ristrutturate due case adiacenti al Castello, destinate ad ospitare gli enoturisti proponendo loro itinerari enogastronomici ma non solo: l'intento è quello di completare l'esperienza gustativa con la conoscenza dei luoghi e della tradizione che li hanno prodotti. Il tutto nella suggestiva cornice del Castello, dei suoi vigneti e dello splendido parco, perdendosi tra cedri, tigli, faggi, olmi e una quercia monumentale.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso-calcareo |
| **Esposizione** | Sud-ovest/est, 250 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4.500 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | Pinot Nero 100% |
| **Gradazione** | 14,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Darà il meglio nei prossimi 5 anni |
| **Abbinamento** | Si accompagna in tavola con grandi primi, carni importanti, selvaggina e formaggi non eccessivamente piccanti |
| **Vinificazione** | Selezione dei grappoli sul tavolo di cernita e diraspapigiatura soffice. Successivamente si seguono due differenti tecniche di vinificazione: su una parte del pigiato viene effettuata una macerazione a freddo prefermentativa a 5-6 °C per 4-5 giorni al fine di ottenere maggior estrazione di colore e profumi varietali più intensi; l?altra metà del pigiato è destinata ad una vinificazione in rosso tradizionale con macerazione di 11-12 giorni a 27-28°C. Svinatura delle due tipologie in barriques di rovere francese e permanenza in legno per circa 1 anno. Imbottigliamento ed affinamento in vetro per 3-6 mesi prima della sua commercializzazione |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino di buona consistenza e profondità; note di spezie e cuoio, una bocca snella ma capace di donare sensazioni nette e forti; un bicchiere di grande classe, per assaggiare un sorso della nostra storia |

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821