



ACQUISTATO IL

"Sabbie" Roero Arneis DOCG 2023

2023

Buona persistenza e struttura



Autoctono del Roero, e sicuramente vitigno a bacca bianca più rappresentativo della zona, l'Arneis nasce sulla sponda sinistra del fiume Tanaro. Qui i terreni sabbiosi sui quali è coltivato ne esaltano l'eleganza e i profumi. Lo presenta qui l'azienda San Silvestro, ottenuto da una lavorazione accurata di uve provenienti dai vigneti aziendali. Roero Arneis DOCG Sabbie è un bianco espressivo e piacevole che nasce da una breve macerazione pellicolare e una pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio inox. 100% Arneis, questo bianco caratterizzato da un bel colore brillante ha profumi delicati e di buona persistenza. Sentori floreali e fruttati, tra cui spiccano la camomilla e l'albicocca. Buona la persistenza e la struttura. Vino fresco e profumato, questo bianco va bevuto entro 2 anni. Perfetto come aperitivo, accompagna bene pesci al forno, pesci di acqua dolce, risotti, crostacei, coniglio o anatra.

Cantina San Silvestro si trova a Novello, nel cuore della Langa del Barolo. Qui, Paolo e Guido Sartirano portano avanti - con sapienza e rispetto delle tradizioni - la bella azienda di famiglia. Da quattro generazioni, una storia fatta di investimenti rivolti al futuro. Oggi, grazie alla stretta collaborazione con i vignaioli conferitori, San Silvestro 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. L'azienda può contare su circa 7 ettari di vigneti, parte destinati a vitigni autoctoni come la Nas-cëtta, tipica proprio del comune di Novello. La gamma si completa con due vini spumanti Metodo Classico. La cantina, invece, si estende su una superficie di circa 5mila metri quadri, di cui circa 4mila sono interrati, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente circostante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Affinamento in acciaio inox
Sensazioni	Grande ventaglio di fiori e frutti, spiccano camomilla ed albicocca. Buona persistenza, delicato, di buona struttura.

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