ACQUISTATO IL .....

"Ottone I" Barbera Piemonte DOC 2021 2021

Riccamente fruttato

Il nome di questa Barbera, Piemonte DOC, richiama quello dell'imperatore Ottone I di Sassonia, uno dei protagonisti della leggenda di Aleramo sull'origine del territorio del Monferrato. Rosso vinificato in acciaio che esprimere la tipicità del vitigno. Nel bicchiere è caratterizzato da un colore rosso rubino, carico e brillante. Al naso spicca per la freschezza, con sentori di piccoli frutti maturi. In bocca è morbido e le spiccate note di frutta rossa ne esaltano la piacevolezza. Vino quotidiano, Ottone I è una Barbera adatta sia durante i pasti sia fuori pasto, grazie alla sua morbidezza e alla grande piacevolezza. Ottimo per accompagnare semplici taglieri di salumi e formaggi, primi piatti e secondi a base di carni rosse.

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	Marnoso con componente argillosa
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in acciaio inox
Sensazioni	Il nome richiama quello dell'imperatore Ottone I di Sassonia, uno dei protagonisti della leggenda di Aleramo sull'origine del territorio del Monferrato. Un barbera vinificato in acciaio per esprimere la tipicità del vitigno e dalle spiccate note di frutta rossa che ne esaltano la piacevolezza. Nel bicchiere è caratterizzato da un colore rosso rubino, carico e brillante. La freschezza, è una delle prime caratteristiche di questo vino che si presenta al naso con sentori di piccoli frutti maturi e piacevolmente morbido al gusto.

© 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