



ACQUISTATO IL

Piemonte DOC Dolcetto "Anselmo" 2021

2021

Il vino quotidiano dei piemontesi



Svinando®

Anselmo, il nome scelto da Sansilvestro per questo Dolcetto, si rifà quello del primogenito nato dall'unione tra Aleramo e Adelasia, marchesi del Monferrato. Piemonte DOC, 100% Dolcetto, Questo rosso giovane e fresco è dedicato alla sua discendenza. Il Dolcetto, da sempre considerato il vino quotidiano dei piemontesi, si caratterizza per il ricco frutto e la bassa acidità che lo rendono ideale per mille occasioni diverse. In questo caso Sansilvestro lo vinifica e affina esclusivamente in acciaio inox per salvaguardare al meglio proprio le sue doti di freschezza e immediatezza. Rosso rubino vivace, nel calice offre profumi freschi e fragranti che richiamano i piccoli frutti di bosco, come il mirtillo. In bocca è un vino di medio corpo, polposo e sincero. Piacevolmente secco e armonico, questo vino va consumato ancora giovane ed è prefetto per accompagnare salumi freschi e formaggi poco stagionati.

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 Marnosi con componente di argilla

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Affinamento in acciaio inox

Sensazioni

Il nome del nostro Dolcetto si rifà quello del primogenito nato dall'unione tra Aleramo e Adelasia, marchesi del Monferrato. Fu proprio Anselmo a ereditare i diritti aleramici sulla zona del Monferrato di cui suo padre aveva tracciato i confini. Questo vino giovane, fresco, fruttato e fragrante è dedicato alla sua discendenza. Al naso presenta una gradevole impressione di mirtillo. In bocca è un vino di medio corpo, polposo, sincero, secco e armonico.

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