



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG del Comune di Monforte d'Alba 2018

2018

Strutturato, importante e molto corposo



Svinando

Barolo DOCG del Comune di Monforte d'Alba, ossia l'espressione di un terreno ricco di marne e argilla. Nel comune di Monforte d'Alba, infatti, nasce un Barolo strutturato, importante e molto corposo. Nello specifico quello proposto qui è firmato dall'azienda San Silvestro ed è frutto di una lavorazione in purezza di uve Nebbiolo, coltivate in vigneti che affondano le radici in quello che viene definito suolo Elveziano, ricco di fossili marini. Al termine della lavorazione, il vino matura in questo caso in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente, all'imbottigliamento, affina ancora a lungo in bottiglia prima di essere messo in commercio. Rosso granato di media intensità, al naso rivela fin da subito profumi fini e intriganti. Note speziate di vaniglia, cannella e pepe verde. In bocca, invece, è piacevolmente etereo e intenso. Vino di eccezionale ricchezza, grande armonia e completezza. I tannini sono potenti ma ben bilanciati da una piacevole sensazione di morbidezza. Vino destinato a un lungo, lunghissimo invecchiamento, non teme di rimanere alcuni anni in cantina ad evolvere. Anche 10 anni, sono pronti a garantire i suoi produttori. Sulla tavola accompagna bene selvaggina, brasati e piatti a base di tartufo. Da provare anche con formaggi stagionati e saporiti.

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 Marne e argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente affinato in bottiglia

Sensazioni Note speziate di vaniglia, cannella e pepe verde. Composito, etereo, gradevole e intenso, di eccezionale ricchezza, armonia e completezza. Tannini potenti in bocca, ma ben bilanciati da una piacevole sensazione di avvolgimento come velluto. Fine e persistente.

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