



ACQUISTATO IL

"Primaio" Dolcetto d'Alba DOC 2023

2023

Piacevolmente armonico



Svinando®

Si chiama Primaio ed è un Dolcetto d'Alba DOC, proposto qui da San Silvestro. Il "vero vino della quotidianità piemontese", quello bevuto nelle case dei vignaioli da generazioni. Il Dolcetto, infatti, riesce ad adattarsi ad ogni piatto e a ogni tipologia di pasto grazie ad una versatilità unica. Un vino sincero che in passato ha faticato a trovare il suo giusto spazio di visibilità, schiacciato da Barolo e Barbaresco, ma che oggi viene riscoperto proprio per la sua semplicità e per la sua capacità di essere equilibrato e familiare. Primaio nasce da una lavorazione semplice ma accurata delle migliori uve di Dolcetto. Al termine della lavorazione viene affinato esclusivamente in vasche di acciaio inox. Rosso rubino vivace, nel calice rivela presto il suo carattere fresco e immediato. Al naso mostra profumi schietti di piccoli frutti maturi. In bocca, invece, è piacevolmente armonico e di media struttura. Per metterlo a suo agio, proponiamolo sempre con piatti semplici della tradizione, come il vitello tonnato o le carni bollite. Ottimo anche con i tagliolini all'uovo o con formaggi freschi.

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 Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Dolcetto

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Affinamento in acciaio

Sensazioni Morbido, al naso profumi schietti di piccoli frutti maturi. Armonico di media 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