



ACQUISTATO IL .....

"Neboise" Spumante Rosé Metodo Classico Nebbio d'Alba ~~2020~~ 2020

## Equilibrato, di buon corpo e persistente



Svinando®

Nebbiolo d'Alba DOC, Spumante Brut Metodo Classico. Stiamo parlando di Neboise, nato come esperimento dalla fantasia degli enologi della cantina San Silvestro e presto diventato un grande successo. Non un semplice "Nebbiolo vinificato in rosato". Ma una bollicina di gran classe elaborata con Metodo Classico e 24 mesi di affinamento sui lieviti. Solo al termine di questo lungo periodo di riposo in contatto con i lieviti, il vitigno principe del Piemonte rivela i suoi aspetti più intimi e raffinati. Neboise si presenta nel calice di un bel colore rosa vivace, con un perlage fine e persistente. Al naso profumi di grande eleganza, leggeri di ciliegia, rosa e viola. In bocca è fresco e piacevole. Perfettamente equilibrato, di buon corpo e sorprendentemente persistente. Aperitivo indimenticabile, è semplicemente eccellente con crostacei e pesci di mare. Ottima bollicina a tutto pasto. Da provare!

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 spumante

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Nebbiolo

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Presa di spuma in bottiglia con permanenza sulle fecce fini per 24 mesi.

**Sensazioni** Colore rosé vivace, perlage fine e persistente annunciano una grande eleganza di profumi leggeri di ciliegia con sentori di rosa e viola come sottofondo.

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