



ACQUISTATO IL

Barbaresco DOCG "Magno" 2021

2021

Grande rosso del territorio



Svinando

Un grande rosso del territorio. Una bottiglia importante che è buona oggi ma che ha anche un potenziale di invecchiamento importante. Austero, elegante potrà probabilmente raggiungere il suo apice tra i 5 e i 10 anni dalla vendemmia. Ma, per chi avrà la pazienza e la costanza di conservarlo correttamente più a lungo, potrà certamente godere di una bottiglia memorabile anche tra 15 o 20 anni. Magno, Barbaresco DOCG di Sansilvestro, nasce dall'assemblaggio di uve Nebbiolo provenienti da diversi comuni della denominazione Barbaresco. Affinato in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia, questo vino si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino con riflessi granata. Bouquet ricco di profumi, richiama i frutti rossi e le spezie. Barbaresco etereo, con note balsamiche, elegante e persistente è caratterizzato da un'ottima struttura. Stappato oggi o tra qualche anno, per rendere giustizia a questo vino va senza dubbio abbinato a piatti importanti come il fagiano, il piccione o l'ossobuco. Perfetto anche come vino da meditazione, accostato a un semplice tagliere di formaggi ben 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 Marnoso con frazioni sabbiose

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Pronto da bere ora, ma con potenziale di invecchiamento fino a 20 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Affinamento: minimo 26 mesi, di cui 9 in botti grandi di rovere di Slavonia.

Sensazioni Un'espressione austera, elegante, ma discreta delle uve nebbiolo capace di raggiungere il suo apice tra i 5 e i 10 anni, ma che può essere ancora più longevo sviluppandosi in una sinfonia di note eteree, balsamiche e aromi quaternari che corrono su uno spartito di tannini setosi ed avvolgenti. Un vino ampio, elegante, di eccellente struttura: in una parola, Magno.

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