Langhe D.O.C. Nascetta del Comune di Novello 2013 “Ghercina”

Vitigno: 100% Nascetta - Area di produzione: Novello

Il giallo profondo preannuncia un vino dalle caratteristiche singolari, frutto di un antico vitigno autoctono del Comune di Novello, riscoperto grazie alla tenacia di alcuni viticoltori locali. Al naso esplode in un susseguirsi di sentori vegetali di fiori di acacia accarezzati dalla freschezza degli agrumi. In bocca gli aromi esotici di frutta si completano in armonia con una buona mineralità che ne accentua la freschezza. Ideale per l’aperitivo, gli antipasti freschi a base di verdure, la carne cruda al coltello, i primi piatti delicati, il pesce crudo e i crostacei.

La famiglia Sartirano opera nel settore dei vini dal 1871 ricercando sempre qualità e onestà, ed è con questi valori che ha fondato le Cantine San Silvestro a Novello. I vigneti che circondano la cantina godono di uno speciale microclima, dovuto al lago Ghercina situato all’interno della tenuta, che crea le condizioni ottimali per la coltivazione della vite. Oggi, con Paolo e Guido Sartirano, siamo alla quarta generazione, ma gli obiettivi sono ancora quelli della tradizione di famiglia: produrre vini classici del Piemonte e delle Langhe con dedizione e passione. È così che i vini San Silvestro si presentano: un mosaico di sensazioni per scoprire ogni giorno la tipicità del territorio.

Nome ..... Cognome .....
Tel. ..... e-mail .....
“Sì, desidero essere contattato per informazioni sui vostri vini ed eventi”

stampa: Etichettando - Bene Vagienna
grafica: www.graficasenzatitolo.it

€ 8,85
-20%
=€ 7,05

è Nascetta

Questo vino è in degustazione dal 23 giugno al 5 luglio
presso l’Enoteca Fratelli Antognelli,
via Iside Viana 27, Candelo - Tel. 015 2536027

Roero Arneis D.O.C.G. “Parvo”

Vitigno: 100% Roero Arneis
Area di produzione: Roero

Grande ventaglio di *fiori* e *frutti*, spiccano *camomilla* ed *albicocca*. Buona persistenza, delicato, di buona struttura. Ottimo per l’aperitivo, ben si sposa con *il pesce al forno*, *il pesce di acqua dolce*, *i risotti*, *i crostacei*, *i piatti a base di coniglio e anatra*.

Nebbiolo d’Alba D.O.C. “Brumo”

Vitigno: 100% Nebbiolo
Area di produzione: Langhe

Sentori vanigliati con un frutto varietale in evidenza. *Pieno*, *elegante*, *persistente*. Da provare in abbinamento con *risotto ai funghi*, *cacciagione*, *carni alla griglia*, *arrosti*, *formaggi stagionati*.

Dolcetto d’Alba D.O.C. “Primaio”

Vitigno: 100% Dolcetto
Area di produzione: Langhe

Morbido, al naso profumi schietti di *piccoli frutti* maturi. Armonico, di media struttura. Si abbina ottimamente con *vitello tonnato*, *carni bollite*, *pasta all’uovo*, *formaggi*.

Barbera d’Alba D.O.C. “Domina”

Vitigno: 100% Barbera
Area di produzione: Langhe

Vino dalla struttura ricca, *bouquet ampio*, *sentori di frutta matura*, *avvolgente*, *persistente*. Ottimo con: *fonduta di formaggio*, *lasagne*, *carni in umido*, *filetto alla griglia*, *formaggi stagionati*.

Consegna gratuita a domicilio

con un ordine minimo di sei bottiglie, anche assortite