

Vino Rosso SAN senza solfiti aggiunti

In piemontese la parola SAN significa sano, ma anche integro e di bell'aspetto riferito al cibo. In inglese si riferisce alla pronuncia della parola sole (sun), l'elemento principale per far maturare i grappoli di questo vino.



La scheda tecnica di Carlo

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora

Profumo: a bicchiere fermo si avvertono note di frutta nera e caffè. Agitando il calice spiccano sentori di frutti rossi maturi, confettura di prugne, accompagnati da sfumature di vaniglia e chiodi di garofano

Gusto: in bocca è rotondo, pieno, con una moderata dolcezza; spiccano note di fragola e ribes al retro-olfatto. Il tannino è setoso e delicato

Abbinamenti: si sposa bene con antipasti di terra della tradizione piemontese, manzo alla griglia, taglieri di salumi misti

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



La scheda emozionale di Martina

Due mondi che si incontrano, due caratteri che si intrecciano e danno vita a questo piccolo capolavoro ricco di colore e profumo.

Lei: metà Barbera, tutta polpa, colorata, succosa, con la sua punta di acidità penetrante.

Lui: metà Nebbiolo, squisitamente elegante, tannico, appena austero.

Un connubio formidabile, Lui e Lei accecanti nella loro bellezza, con il loro equilibrio perfetto, intatto, mai violato dal soffio insidioso dell'ossigeno.

Solo il tempo sa governare questo equilibrio, solo l'attesa nel bicchiere sa sprigionare il carattere unico di questa bottiglia.

