

PUNTEGGI GUIDE 2023



Top Wine che oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, nasce e condiziona nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente. L'attribuzione di questo simbolo implica l'assenza di diserbanti chimici nei vigneti. Il Vino Slow risponde anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.



www.slowfood.it/slowwine


simbolo assegnato alle cantine per il modo in cui interpretano i valori – organolettici, territoriali e ambientali – in sintonia con la filosofia di Slow Food. I vini di una Cincocolla rispondono anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.




www.slowfood.it/slowwine

SanGiobbe 2019 – Vino Slow

VINO SLOW Vino di una qualità organolettica eccellente, con caratteri ben legati al territorio, storia e ambiente e con un buon rapporto qualità prezzo. Assenza di diserbanti chimici.

 simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta i valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con Slow Food.

Premio Qualità Prezzo all'interno di **Berebene 2023**

SanGiobbe 2019 

Brigante Bianco 2021 

Seriz 2019 

Rosato 2021 



“Il SanGiobbe '19, da uve pinot nero, ha un buon passo con gustosa presenza di piccoli frutti rossi come il lampone, il ribes e la ciliegia. In bocca si stende con eleganza un tannino vellutato...”

 Vini da molto buoni a ottimi nelle loro rispettive categorie


 Vini da molto buoni ad ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali

San Giobbe 2019 

Seriz 2019 



Veronelli parla di “Eccellenti vini e di un Pinot Nero di grande fascino, il San Giobbe Rosso, celebrato con «3 stelle rosse», valutazione attribuita anche al Seriz, rosso da uve Merlot, Syrah.

Vini: Solesta 2019 

Ristorante: Corona radiosa
Miglior ristorante

