



Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

La tradition conjugée à la modernité

Description:

Cela fait trois ans que la famille Sartirano, dont le domaine San Silvestro se trouve à Novello, se consacre à revisiter son Passito produit à partir du cépage Barbera. La moitié des raisins est vendangée plus tard, afin d'obtenir une concentration d'arômes et de sucre plus élevée. L'autre moitié est légèrement séchée. La vinification a lieu séparément. L'assemblage n'est effectué qu'après la fermentation, puis le vin est élevé six mois en fûts de chêne français. Habillé d'une étiquette sobre et tendance, ce vin flatteur et opulent séduit également l'oeil.

Profil aromatique:

Rubis, reflets grenat. Des touches gourmandes de chocolat crémant et de moka agrémentent le nez mûr de pruneaux et de framboises. L'attaque douce et fluide fait rapidement place aux arômes de fruits, gelée de cerises, un peu d'épices et des touches balsamiques; très intense et aromatique dans l'ensemble, persistant dans la finale longue et fraîche

Va bien avec:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cantine San Silvestro

Fabrication: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Raisins: 100% Barbera

N° article: 0886224

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Barbera
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	9 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.