



Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Nouvelle interprétation du Piémont

Beschreibung:

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'œil.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis moyen, nuances violettes. Nez de barbera, avec des fruits rouges et noirs, des pruneaux et des myrtilles, puis des nuances toastées de nougat et de chocolat au lait. Équilibré et intense en bouche, avec un fruit franc et d'une belle maturité, fraîcheur piémontaise et joli fondant, structure équilibrée; finale harmonieuse et aromatiquement persistante.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Cantine San Silvestro
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Barbera
Artikelnummer:	0886221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.