



50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie, Cantine San Silvestro

Une cuvée raffinée de vignes de plus de 50 ans

Beschreibung:

À partir d'un assemblage 50/50 exceptionnel de Dolcetto et de Barbera, le domaine San Silvestro a produit une cuvée ronde et veloutée. Les vignes de Novello, plus que cinquantenaires, produisent un faible rendement, mais une concentration aromatique élevée. Notre recommandation: à ouvrir maintenant et à déguster entre amis. Ce piémontais moderne et adapté à toutes les occasions a en effet beaucoup de classe, et s'avère particulièrement agréable à boire.

Degustationsnotiz:

Rubis saturé, s'éclaircissant vers le disque. Nez expressif, marqué par les fruits rouges, prunes et framboises, sur une discrète touche de cuir et de caramel. L'attaque douce fait place à une explosion de fruits rouges frais, fraises, cannelle et chocolat au lait, tannins mûrs en soutien; ne faiblit pas dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cantine San Silvestro

Elevage: 6 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 50% Barbera, 50% Dolcetto

Artikelnummer: 1054120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Barbera, 50% Dolcetto
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.