



2017 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, aux reflets violets. Myrtilles sucrées et confiture de fraises dans le nez agrémenté de notes de chocolat, avec une pointe de vanille et de réglisse. L'attaque douce, fait place à un fruit merveilleusement équilibré, crémeux et d'une belle intensité, montrant beaucoup de maturité ; une jolie note de fraîcheur se développe peu à peu sur des tannins bien fondus ; arômes persistants jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Producteur:	Cantine San Silvestro Srl
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0886217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

Origine: Italie
Notation(s): Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 100% Barbera
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.