



## 2018 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Une réinterprétation irrésistible du Barbera

### Description:

Avec son Appassimento, la famille Sartirano a réussi une interprétation fascinante du cépage Barbera. Pour obtenir d'intenses arômes très concentrés, les raisins sont vendangés tardivement et en partie légèrement séchés. L'élevage de six mois dans les meilleurs fûts de chêne français vient parfaire ce piémontais fruité et onctueux.

### Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, nuances violettes. Un bouquet légèrement parfumé rappelant la gelée de myrtille, les mûres avec quelques notes épicées, mais également des senteurs de pétales de rose. Attaque douce et veloutée, laissant place par un fruit explosif, maintenant aussi des arômes de cerises et de fraises sucrées, soutenue par une belle fraîcheur ; notes chocolatées et un soupçon de moka en 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Producteur:</b>	San Silvestro
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 94/100
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Référence:</b>	0886218

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barbera Passito Appassimento**

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.