



2017 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni, Cantine San Silvestro

Un assemblage piémontais raffiné pour toutes les occasions

Description:

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant aux reflets violets. Les baies dominent le nez de griottes et de mûres, sur une note légèrement terreuse et un soupçon de menthe anglaise. En bouche, on retrouve les arômes enchanteurs du Barbera, c'est un vin doux et équilibré, souligné par des tannins mûrs et veloutés; à partir du milieu de bouche se développe une belle amplitude de fruit, beaucoup de fondant dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Producteur:	San Silvestro
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Référence:	1054117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni
Cantine San Silvestro

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.