



2020 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

La tradition conjuguée 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:

Rubis moyen, accents violets. Confiture de fraises et cerises mûres dans le bouquet marqué par les baies, avec une pointe de sous-bois, de brownies et de caramel. L'attaque tendre fait place à un fruit merveilleusement équilibré, onctueux et d'une belle intensité, révélant beaucoup de maturité; une jolie note de fraîcheur se dévoile peu à peu, soutenue par des tannins mûrs; persistance des arômes jusque dans la longue finale très harmonieuse.

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:	San Silvestro
Notation(s):	Score 17.5/20, Mundus Vini Silver
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Référence:	0886220

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):	Score 17.5/20, Mundus Vini Silver
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.