



2021 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Nouvelle interprétation du Piémont

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 moyen, nuances violettes. Nez de barbera, avec des fruits rouges et noirs, des pruneaux et des myrtilles, puis des nuances toastées de nougat et de chocolat au lait. Équilibré et intense en bouche, avec un fruit franc et d'une belle maturité, fraîcheur piémontaise et joli fondant, structure équilibrée; finale harmonieuse et aromatiquement persistante.

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 18/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0886221

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 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.