



2019 50 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni, Cantine San Silvestro

Une cuvée raffinée de vignes de plus de 50 ans

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, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez vineux aux notes de baies, cerises et framboises, avec une pointe de genièvre et de chocolat au lait. L'attaque douce fait place à un fruit équilibré et velouté, accompagné d'une fraîcheur piémontaise, tannins mûrs; charmant et délicieux dans la finale persistante.

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 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Référence:	1054119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

50 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni
Cantine San Silvestro

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Dolcetto, 50% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.