



2022 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, reflets grenat. Des touches gourmandes de chocolat crémant et de moka agrémentent le nez mûr de pruneaux et de framboises. L'attaque douce et fluide fait rapidement place aux arômes de fruits, gelée de cerises, un peu d'épices et des touches balsamiques; très intense et aromatique dans l'ensemble, persistant dans la finale longue et fraîche

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):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0886222

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):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.