



2016 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

La tradition conjugée 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 sont vendangés tardivement, afin d'obtenir une concentration d'arômes et de sucre plus élevée, tandis que l'autre moitié est légèrement séchée. Ils sont vinifiés séparément et l'assemblage n'est effectué qu'après la fermentation, après quoi le vin est élevé six mois en fûts de chêne français. Habillé d'une étiquette sobre et tendance, ce vin flatteur et opulent est également un plaisir pour les yeux.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant. Bouquet vineux, riche en fruits rouges bien mûrs comme les pruneaux et la gelée de framboise, sur de délicates notes de pain d'épices et de chocolat, ainsi qu'un soupçon de graphite. Les tannins merveilleusement mûrs soutiennent la bouche tendre, onctueuse et très fruitée sur des arômes de fraises et groseilles; belle persistance dans la finale marquée par la fraîcheur.

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:	Cantine San Silvestro Srl
Notation(s):	Score 17.5/20, Mundus Vini /
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Barbera
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0886216075C6100

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 /
Traubensorte(en): 100% Barbera
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.