



Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Tradizione e modernità

Descrizione:

Da tre anni la famiglia Sartirano, la cui tenuta San Silvestro si trova a Novello, ha rivisitato il suo Passito di Barbera. Metà delle uve vengono raccolte più tardi, per ottenere una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri. L'altra metà viene leggermente appassita. Il vino viene vinificato separatamente. Il vino viene assemblato solo dopo la fermentazione e poi affinato per sei mesi in botti di rovere francese. Con la sua etichetta sobria e di tendenza, questo vino lusinghiero e opulento è un vero e proprio richiamo visivo.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con riflessi granati. Deliziose note di cioccolato crémant e moka arricchiscono il naso maturo di prugne e lamponi. L'attacco morbido e fluido lascia rapidamente spazio ad aromi di frutta, gelatina di ciliegie, un tocco di spezie e note balsamiche; molto intenso e aromatico nel complesso, persiste in un finale lungo e fresco

Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Silvestro

Produzione: 9 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 100% Barbera

Numero articolo: 0886224

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Barbera
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.