



Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Tradizione e modernità

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Silvestro

Allevamento: 9 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0886222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	9 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.