



50 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni, Cantine San Silvestro

Una raffinata cuvée da vitigni di oltre 50 anni di età

Beschreibung:

Da un eccezionale blend 50/50 di Dolcetto e Barbera, la tenuta San Silvestro ha prodotto una cuvée rotonda e vellutata. Le viti Novello, vecchie di oltre cinquant'anni, producono una bassa resa ma un'alta concentrazione aromatica. Il nostro consiglio è di aprirlo subito e di gustarlo con gli amici. Questo moderno vino piemontese, adatto a tutte le occasioni, è di gran classe e particolarmente piacevole da bere.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino carico, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso vinoso con note di frutti di bosco, ciliegie e lamponi, con un accenno di ginepro e cioccolato al latte. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto equilibrato e vellutato, accompagnato da freschezza piemontese, tannini maturi; affascinante e delizioso nel finale persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Silvestro

Allevamento: 6 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 50% Dolcetto, 50% Barbera

Artikelnummer: 1054119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

50 Piemonte DOC

Vigne Vecchie di oltre 50 anni
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Dolcetto, 50% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.