



50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie, 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:

Rubino saturo, che schiarisce verso il disco. Naso espressivo, segnato da frutti rossi, prugne e lamponi, con un tocco discreto di cuoio e caramello. L'attacco morbido lascia il posto a un'esplosione di frutta rossa fresca, fragole, cannella e cioccolato al latte, con tannini maturi a sostegno; non vacilla nel lungo finale.

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 2028

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

Artikelnummer: 1054120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne Vecchie
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Barbera, 50% Dolcetto
Da bere:	da subito fino al 2028
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.