2018 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Betörende Neuinterpretation des Barberas

Descrizione del vino:
Mit ihrem Appassimento ist der Familie Sartirano eine faszinierende Interpretation der Rebsorte Barbera gelungen. Um eine intensive Aromatik und hohe Konzentration zu erreichen, werden die Trauben spät geerntet und teilweise angetrocknet. Sechs Monate Reife in besten französischen Barriques sorgen für den perfekten Schliff dieses fruchtig-geschmeidigen Piemontesers.
Nota di degustazione:
Dunkles Rubinrot, violette Nuancen. Ein fein parfümiertes Bouquet nach Heidelbeergelee, Brombeeren und einigen würzigen Noten, aber auch der Duft von Rosenblättern ist auszumachen. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch Kirschen und süsse Erdbeeren, unterstützt von einer passenden Frische; im Abgang schokoladige Noten und ein Hauch Mocca.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Produttore:	San Silvestro
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0886218

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch