2018 50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie, Cantine San Silvestro

Una raffinata cuvée da vitigni di oltre 50 anni di età

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Una nota di ginepro esalta il naso espressivo di ciliegie e mirtilli rossi con note balsamiche. I frutti rossi dominano il palato denso e molto intenso, con una bella freschezza su tannini maturi; opulenza fruttata fino al finale persistente.
Abbinamenti:
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).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Produttore:	San Silvestro
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	50% Dolcetto, 50% Barbera
Numero di articolo:	1054118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

50 Piemonte DOC

I Filari di Vigne vecchie
Cantine San Silvestro

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Dolcetto, 50% Barbera
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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